EDITAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2024

REGISTRO DE PREÇOS 036/2024

ATENÇÃO AOS ITENS 3.4.12 E 3.4.12.1

1.1. OBJETO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO, conforme especificações e quantitativos constantes do Anexo I – Termo de Referência parte integrante deste Edital.

INDICE GERAL

01 - Edital

1.1 - Item 01 – Do Objeto

1.2 - Item 02 – Condições de Participação

1.3 - Item 03 – Do Regulamento da Operação do Certame

1.4 - Item 04 – Da Proposta no Sistema Eletrônico

1.5 - Item 05 – Da Proposta Escrita

1.6 - Item 06 – Dos Documentos de Habilitação

1.7 - Item 07 – Da Impugnação do Edital

1.8 - Item 08 – Do Critério de Julgamento

1.9 - Item 09– Dos Recursos

1.10 - Item 10– Da Entrega e do Pagamento

1.11 - Item 11– Dos Recursos Financeiros e da Dotação Orçamentária

1.12 - Item 12 – Das Obrigações e do Contrato

1.13 - Item 13– Das Penalidades

1.14 - Item 14– Da Adjudicação e Homologação

1.15– Item15– Das Disposições Gerais

02 - Anexos

2.1 - Anexo I – Termo de Referência

2.2 -Anexo II – ETP – Estudo Técnico Preliminar

2.3- Anexo III – Modelo de Declaração de fatos não impeditivos e demais

2.4- Anexo IV – Modelo da Proposta

2.5 – Anexo V – Modelo Declaração Benefícios da LC 123/2006

2.6 – Anexo VI - Minuta da Ata de Registro de Preços

2.7 – Anexo VII - Minuta do Contrato

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRONICO Nº 049/2024
REGISTRO DE PREÇOS 036/2024

PREÂMBULO

INTERESSADO:	**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**
PROCESSO MUNICIPAL:	**135/2024**
MODALIDADE DA LICITAÇÃO:	PREGÃO ELETRÔNICO
MODO DE DISPUTA:	ABERTO
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO POR ITEM
OBJETO:	**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO**
PREÇO TOTAL MÉDIO:	**R$ 1.820.015,17**
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	**A partir da Publicação do Edital**
ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	Às **08:00** do dia **18/09/2024**
ABERTURA DAS PROPOSTAS:	Das **08:01** às **08:59** do dia **18/09/2024**
SESSÃO DE LANCES	Início às **09:00** do dia **18/09/2024**
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO	**13/09/2024** às **23:59h**
LOCAL:	**www.slicx.com.br** "Acesso Identificado". Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:	**LEI FEDERAL Nº. 14.133/21,** LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E NO QUE COUBER O DECRETO FEDERAL 10.024/19

O **MUNICÍPIO DE DELFINÓPOLIS- MG,** inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 17.894.064/0001-86 com sede administrativa na Praça Manoel Leite Lemos nº. 115 – Centro, Delfinópolis- Minas Gerais, CEP. 37.910-000 **torna** público para conhecimento dos interessados, que fará realizar, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio através da **Portaria 234/2024 de 24 de Julho de 2024,** licitação na modalidade, PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** a presente licitação será regida pela Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no que couber o Decreto Federal 10.024/19, e pelas demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e as regras deste edital, cuja sessão pública de abertura e julgamento se dará em dia e horário designados no preâmbulo deste Edital.

Na hipótese de não haver expediente na data de abertura das propostas e sessão de lances, fica o referido PREGÃO, automaticamente, transferido para o primeiro dia útil subsequente àquela, na mesma hora e local.

O Pregão Eletrônico será realizado em Sessão Pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da SLIC.

O Edital e seus anexos encontram-se na sede da Prefeitura de Delfinópolis - Minas Gerais, junto ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, e será entregue a qualquer interessado, até 01 (um) dia útil antecedente a data prevista para a abertura ou no site http://delfinopolis.mg.gov.br/ ou pelo sitio www.slicx.com.br no link "Selecione um processo"

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tipo "MENOR PREÇO POR ITEM", objetivando a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO**, conforme especificações e quantitativos constantes do Anexo I – Termo de Referência parte integrante deste Edital.
1.2. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão, somente Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparadas, conforme previsto na Lei Complementar 123/2006, e que seja do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas e que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital, *exceto nos itens com valores superiores a R$ 80.000,00*, os quais ficarão abertos aos demais concorrentes.

2.1.1. Não se aplicará a exclusividade supracitada quando não houver no mínimo 03 (três) fornecedores competitivos, enquadrados como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas, sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste edital.

2.1.2. Também não se aplicara a referida exclusividade quando os preços ofertados pelas ME, EPP e Equiparadas, não forem vantajosos para o Município de Delfinópolis/MG.

2.2. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o município de Delfinópolis não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

2.3. A participação na licitação implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital e seus anexos e leis aplicáveis.

2.4. Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por qualquer processo de cópia autenticada por servidor do Município.

2.5. O licitante deverá promover a sua inscrição diretamente no sitio www.slicx.com.br "Quero me Cadastrar" e posterior credenciamento na Plataforma de Licitações para participar do pregão, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.

2.5.1. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto, e deverá ser requerido acompanhado do seguinte documento:

a) Termo de adesão ao Sistema de Licitações Eletrônicas SLICX devidamente preenchido e dado aceite no próprio sistema, conforme modelo disponibilizado na área de Cadastro de Fornecedores no sitio www.slicx.com.br;

2.5.2. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará a provedora do sistema de Licitações Eletrônicas SLIC, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante previsto no Termo de Adesão ao Sistema pelo Fornecedor, nos termos do parágrafo 1º, artigo 175, da Lei nº. 14.133/2021

2.6. É vedada a participação de empresas:

2.6.1. Em recuperação judicial (exceto com comprovação plena de sua capacidade) ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

2.6.2. Que tenha (m) sido declarada (s) inidônea (s) ou impedida de participar de licitações pela Administração Pública;

2.6.3. Que esteja reunida em consórcio ou coligação;

2.6.4. Cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma firma licitante.

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

2.7. A observância das vedações dos itens anteriores é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

3. REGULAMENTO DA OPERAÇÃO DO CERTAME

3.1. Os trabalhos serão conduzidos por pregoeiro designado através de Portaria pelo município de Delfinópolis/MG mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Acesso a Plataforma" constante na página da Internet do SLIC (www.slicx.com.br) e terá em especial as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;

b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

c) abrir as propostas de preços;

d) analisar a aceitabilidade das propostas;

e) desclassificar propostas indicando os motivos;

f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;

g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;

h) declarar o vencedor;

i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

j) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;

k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar, homologar e autorizar a contratação;

l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

m) as demais previstas em lei

3.2. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES SLIC

3.2.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão se cadastrar e nomear, através do Termo de Adesão, com firma reconhecida, operador devidamente habilitado, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.slicx.com.br.

3.2.2.A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio do Sistema de Pregão Eletrônico SLIC, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.2.3.O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preços e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.2.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da provedora do Sistema de Pregão Eletrônico SLIC;

3.2.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a provedora do Sistema de Pregão Eletrônico SLIC, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.2.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

3.3. DA PARTICIPAÇÃO

3.3.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

3.3.2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

3.3.3. Qualquer duvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelos telefones: : (34) 992000282, (35) 998622776, (62) 996735382 ou pelos e-mails slic@racgestao.com.br, racgestao@racgestao.com.br ou pelo sitio www.slicx.com.br “Fale Conosco”.

3.4. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

3.4.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preços, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas;

3.4.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

3.4.3. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.

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

3.4.5. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor de menor preço registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes;

3.4.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados;

3.4.7. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico poderá ser suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica na caixa de mensagem (Chat) ou e-mail divulgando data e hora da reabertura da sessão;

3.4.8.A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de PRORROGAÇÃO AUTOMATICA dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra será de 02 (dois) minutos sempre que houver novo lance.

3.4.8.1. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 3.4.8, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o segundo minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação

3.4.8.2. Devido a imprevisão de tempo extra, as Empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderão resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil;

3.4.9.O sistema informará, na ordem de classificação, todas as propostas, partindo da proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

3.4.10.O pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública.

3.4.11. Quando for constatado o empate, conforme estabelece os Artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores, o pregoeiro aplicará os critérios para desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referencia definido pela administração pública.

Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 - Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

Artigo44: Nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa e empresas de pequeno porte.

§1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º será de 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Artigo 45: Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio.

3.4.12.*OS DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO, SOLICITADOS NO ITEM 06 DESTE EDITAL, DEVERÃO SER ANEXADOS EM LOCAL PRÓPRIO NO SISTEMA NO MOMENTO DE CADASTRAMENTO DA PROPOSTA, AO QUAL FICARÁ MANTIDO EM SIGILO, SENDO SOMENTE LIBERADO PARA AVERIGUAÇÃO CASO O LICITANTE SEJA VENCEDOR*.

3.4.13.O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas no item 13, deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente;

3.4.14. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nesta etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor;

3.4.15. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação;

3.4.16. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

4. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRONICO

4.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

4.1.1. No preenchimento da proposta eletrônica deverá, obrigatoriamente, constar as especificações, as marcas e os modelos dos produtos ofertados, de acordo com o que for solicitado nas especificações dos produtos para cada lote/item do anexo 01 (um) deste edital. A não inserção de informações contendo as especificações, as marcas e os modelos dos produtos, conforme o que for solicitado nas especificações dos produtos para cada item do anexo 01 (um) deste edital, ***PODERÁ*** implicar na **desclassificação da Empresa**, face à ausência de informações suficientes para classificação da proposta, podendo a critério do pregoeiro em face de diligencia e sendo a proposta vantajosa, solicitar ao licitante o registro na Ata da Sessão das informações necessárias.

4.1.2. ***A Empresa não poderá ser identificada na proposta eletrônica de nenhuma forma, sob pena de desclassificação de sua proposta.***

4.1.3. Na hipótese do licitante ser microempresa ou empresa de pequeno porte será necessária a informação deste regime fiscal em campo próprio do sistema SLIC, sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021..

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

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

4.2. A falsidade da declaração de que trata o item 4.1.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.3 O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no anexo 01 deste edital.

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

4.4.1. Que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório

4.4.2. Que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços

4.4.3. Que que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

4.4.4. Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021

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

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

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

4.4.8. 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 art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021

5. DA PROPOSTA ESCRITA

5.1. A Empresa vencedora, deverá anexar em local próprio no sistema SLIC, no Prazo máximo de 02 (duas) horas após a solicitação do pregoeiro no *CHAT* do sistema a Proposta de preços com os valores oferecidos após a etapa de lances, e deverá:

5.1.1. Sendo 01 (uma) via impressa em papel timbrado ou editorada por computador, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricadas em todas as suas folhas pelo representante legal da Proponente.

5.1.2. Indicar a razão social da proponente, endereço completo (rua/avenida, número, bairro, cidade, CEP, UF) telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), bem como, a qualificação do representante da licitante, para fins de assinatura do contrato, quando for o caso.

5.1.3. As especificações dos materiais cotados, em conformidade com as especificações do presente edital.

5.1.4. A validade da proposta, a qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, será contada da data de abertura do envelope "proposta", porém caso não conste expressamente a validade da proposta, será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias.

5.1.5. Ser apresentada sem emendas ou rasuras, com preços expressos em moeda corrente nacional, utilizando apenas duas casas decimais após a vírgula (exceto quando indicado ao contrario no edital), discriminando os produtos, sendo discriminados valores unitário e total por item, em algarismo e valor total por extenso.

a) ***No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir sobre os mesmos, tais como, despesas com impostos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado.***

b) As Propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus anexos serão verificados quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo pregoeiro da seguinte forma:

c) Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso.

5.2. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos ser fornecidos sem ônus adicionais.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Serão exigidos das licitantes a seguinte documentação, 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 **A - Relativa à Habilitação Jurídica;**

B - Relativa à Qualificação Econômico-financeira;

C - Relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista;

D – Demais Documentos;

A. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1. Documento público de identificação contendo foto (Cédula de Identidade, Carteira Nacional de Habilitação ou documento público de Identidade Profissional todos válidos na forma da lei).

2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

3. Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

4. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de composição da diretoria em exercício;

5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

OBS.: O documento de habilitação jurídica deverá expressar o objeto social pertinente e compatível com o objeto da licitação, quando especificado em seu corpo.

B. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

1. Certidão Negativa de pedido de Falência ou Recuperação Judicial, expedido pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 90 (noventa) dias corridos ou dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

C. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;

2. Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante, apresentada mediante documento próprio;

3. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (CNDT);

D. DEMAIS DOCUMENTOS

1. Apresentar comprovação emitida pelo

Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (*https://certidoes.cgu.gov.br*)

6.2. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, somente será exigida no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006.

6.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados nos subitens C.2, C.3, C.4 e C.5 deste

Edital, mesmo que apresentem alguma restrição, nos termos do Art., 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida neste Edital, será (ão) assegurado(s) à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame **o prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

6.5. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à(s) contratação (ões)/Ordem de fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no no art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebrar(em) a(s) contratação(ões)/fornecimento, ou revogar a licitação.

6.6. Não serão aceitos pelo Pregoeiro quaisquer documentos ou propostas no sistema de pregão eletrônico, antes ou após os horários estabelecidos neste Edital.

6.7. Os documentos extraídos por via INTERNET terão seus dados conferidos e verificados pela Equipe de Apoio perante o site correspondente, que deverá atestar a validade dos mesmos.

6.8. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências editalícias ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o pregoeiro ***poderá considerar*** a proponente inabilitada.

6.9. Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente. As certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

6.10. 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)

6.10.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

6.10.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.11. Na análise dos documentos de habilitação o pregoeiro e sua equipe poderão 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.

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

6.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior

7. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

7.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, ***devendo protocolar o pedido em local próprio no sistema de Licitações eletrônicas SLIC*** até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

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

7.2. Acolhida à petição contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame, conforme o caso.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus anexos, e ofertar o MENOR PREÇO por ITEM/LOTE.

8.2. O resultado do julgamento das propostas será disponibilizado aos interessados no site www.slicx.com.br e na Prefeitura Municipal de Delfinópolis, na Divisão de Materiais/Compras, na Rua José Abrahão Pedro nº 268 – Centro, Delfinópolis/MG, para intimação e conhecimento dos interessados, sendo o extrato de julgamento publicado nos meios de comunicação oficiais.

9. DOS RECURSOS

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

9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

9.3.2. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.3.3. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

9.3.4. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

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

9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

9.10. Decidido (s) o(s) recurso (s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora.

9.11. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de comunicação por e-mail e ou outro canal de comunicação.

10. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

10.1. O prazo prazo de execução da entrega deverá ser a partir da data da compra, com entregas parceladas em até 12 meses e de acordo com as autorizações de fornecimento, enviadas pelo órgão gestor e/ou nutricionista responsável, por e-mail e a entrega deverá ser realizada até o terceiro dia útil após o recebimento da AF (Autorização de Fornecimento) para gêneros não perecíveis e perecíveis (carnes) e de acordo com as autorizações de fornecimento, enviadas pelo órgão gestor e/ou nutricionista responsável, por e-mail e a entrega deverá ser realizada até o terceiro dia útil após o recebimento da AF (Autorização de Fornecimento) para hortifrutigranjeiros.

10.2. A entrega deverá ser realizada na Secretaria Municipal de Educação e nas seguintes escolas: E.M. Cônego Marinho e CEMEI - Maria Inez Nogueira Lemos (Sede), CEI - Criança Feliz (Sede), E.M. Profª Maria Dias Machado e CEMEI - Rodrigo Medeiros Cintra (Distrito de Olhos D'água da Canastra), E.M. Lourdes Aparecida da Silva e CEMEI - Afonso Garcia dos Santos (Distrito de Babilônia). O horário para a entrega deverá ser das 07:00 às 11:00 horas somente nos dias úteis/letivos

10.3. AS LIQUIDAÇÕES E OS PAGAMENTOS SERÃO EFETUADOS CONFORME ITEM 9 DO TERMO DE REFERENCIA

11. DOS RECURSOS FINACEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

11.1. As despesas com a presente licitação correrão a conta dos recursos financeiros:

Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme art. 17º, do Decreto Federal 11.462/23.

12. DAS OBRIGAÇÕES E ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A adjudicatária se obriga, nos termos deste Edital, a:

a) Após a homologação da licitação, comparecer para assinatura do ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **no prazo de até 05 (cinco) dias**, contados do recebimento da convocação formal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.;
b) O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

c) Se o licitante vencedor, injustificadamente não apresentar situação regular no ato da feitura da nota de empenho, os demais licitantes serão chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que o pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sujeitando-se o desistente às penalidades constantes neste edital;

12.2. O licitante vencedor fornecerá os objetos descritos no formulário de proposta, que poderá a qualquer tempo, sem aviso prévio, ser vistoriado por esta ADMINISTRAÇÃO, ficando a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS automaticamente rescindida se verificado qualquer irregularidade no fornecimento dos materiais.

12.3. O licitante vencedor deverá observar com rigor a pontualidade e assiduidade na entrega do objeto deste edital, ficando sujeito à multa em caso de descumprimento.

12.4. O descumprimento de qualquer das obrigações o licitante vencedor implicará na imediata rescisão da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, mediante simples notificação o mesmo, bem como aplicação da multa correspondente.

12.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

13. DAS PENALIDADES

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

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3. não celebrar A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.5. fraudar a licitação

13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15

(quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. A vista do relatório de julgamento, a Prefeita Municipal de Delfinópolis efetivará juízo de conveniência acerca do procedimento licitatório, podendo adjudicar e homologar o certame, ou se for o caso, mediante decisão fundamentada poderá revogar ou anular a licitação;

14.2. A decisão da autoridade competente será afixada nos mesmos meios de publicação do Edital.

14.3. A recusa injustificada do adjudicatário em fornecer os produtos no prazo estipulado pela administração caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. É facultada ao pregoeiro ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

15.2. Fica assegurado a Prefeita Municipal mediante justificativa motivada o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular a presente licitação ou revogar no todo ou em parte.

15.3. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

15.4. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

15.5. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, sem expressa anuência do município contratante.

15.6. 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 Prefeitura Municipal de Delfinópolis.

15.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta:

15.7.1. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualização, bem como, não importem em vantagem a um ou mais licitantes em detrimento dos demais.

15.8. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato ou instrumento equivalente.

15.9. A Administração poderá, até a assinatura da ordem de fornecimento, inabilitar licitante, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal da Licitante. Neste caso, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente melhor classificada e posterior solicitação de seus "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado os objetos deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer (em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

15.10. É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do processo na Comissão Permanente de Licitações desta Prefeitura no sitio www.slicx.com.br.

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

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

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

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

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

15.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.delfinopolis.mg.gov.br/licitacoes e www.slicx.com.br

15.17. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se como foro competente o de Cássia - Estado de Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro.

Delfinópolis/MG, 04 de setembro de 2024

Maria Eugênia Oliveira de Carvalho
ENCARREGADA DE LICITAÇÃO

ANEXO I – TERMO DE REFÊRENCIA

ÓRGÃO SOLICITANTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. OBJETO
Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal da educação básica – educação infantil (7 meses a 5 anos) e ensino fundamental (6 a 15 anos), com **Recurso do PNAE e Recurso PRÓPRIO.**

1.1. Especificações e quantidades

TABELA I – MATERIAL DE CONSUMO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ITEM	DESCRIÇÃO MATERIAL (Especificação Técnica)	UNIDADE	QUANT.	PREÇO GLOBAL	VALOR TOTAL GLOBAL
01	**ACHOCOLATADO EM PÓ 400 GRAMAS**. Contém glúten. A embalagem primária deverá ser em potes de 400 gramas e conter todas as informações nutricionais, data de validade, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses. **Tipo Toddy ou Nescau ou de melhor qualidade.**	Unidade	1.000	11,87	11.867,00
02	**AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5 KG.** Embalado em pacotes com 5 Kg, isento de fermentações de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado, com informação nutricional, data de validade e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.	Pacote	750	23,20	17.400,00
03	**AÇÚCAR MASCAVO.** Embalagem Primária com peso líquido de 500 gramas. Não contém glúten. 100% (cem por cento) natural. Não refinado. Isento de aditivos químicos. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, informações nutricionais, data de fabricação, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	20	13,91	278,20

04	**ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100%** Stévia. Com glicosídeos de esteviol. Peso líquido de 65 ml. A embalagem deverá conter todas as informações nutricionais, ingredientes, data de validade, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses. **Tipo Finn ou de melhor qualidade.**	Unidade	20	17,50	350,00
05	**AMENDOIM PACOTE 500 GRAMAS**, graúdo. De primeira qualidade, subgrupo HPS, classe miúdo, subclasse vermelho, tipo 1, a embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional.	Pacote	100	14,17	1.416,70
06	**AMIDO DE MILHO PACOTE 500 GRAMAS**. Ingredientes: amido de milho. Não contém glúten. Embalado em pacotes com peso líquido de 500 gramas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem deverá conter data de validade de forma clara e indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante.	Pacote	260	7,77	2.019,42
07	**ARROZ PARBORIZADO INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG.** Classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra velha. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 1 Kg, em plástico atóxico, contendo informação nutricional, data de validade indelével, nome do fabricante e prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto natural sem adição de elementos químicos. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldada. **Tipo Prato Fino ou Camil ou Capitólio ou de melhor qualidade.**	Pacote	20	8,24	164,80
08	**ARROZ TIPO 1 PACOTE 5 KG.** Arroz longo fino beneficiado, agulinha, tipo 1, subgrupo polido, de procedência nacional e ser de safra velha. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 5 Kg, em plástico atóxico, contendo informação nutricional, data de validade indelével, nome do fabricante e prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto natural sem adição de elementos químicos. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldada. A embalagem secundária deverá ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade	Pacote	4.000	35,37	141.468,00

	para 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30Kg. **Tipo Prato Fino ou Camil ou Capitólio ou de melhor qualidade.**				
09	**AVEIA EM FLOCOS.** Embalagem Primária Caixa com 170 gramas líquida. Contém glúten. Ingredientes: aveia. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, informações nutricionais, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. **Tipo Quaker ou Nestlé ou de melhor qualidade.**	Unidade	150	5,00	749,25
10	**BOLACHA TIPO CREAM CRAKER PACOTE 400 GRAMAS.** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal refinado, amido, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja. Contém glúten. Pode conter traços de leite. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas.	Pacote	900	6,66	5.994,00
11	**BOLACHA TIPO MAISENA PACOTE 400 GRAMAS.** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, metabissulfito de sódio, acidulante e aromatizantes (naturais limão e laranja, artificiais baunilha e maisena). Contém glúten. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva,	Pacote	1.000	6,66	6.660,00

	de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: leite, maisena ou chocolate.				
12	**BOLACHA TIPO MARIA PACOTE 400 GRAMAS.** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, metabissulfito de sódio, acidulante e aromatizantes (naturais limão e laranja, artificiais baunilha e maisena). Contém glúten. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: leite, maisena ou chocolate.	Pacote	1.000	6,66	6.660,00
13	**BOLACHA TIPO ROSQUINHA PACOTE 400 GRAMAS.** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou fécula de arroz ou mandioca, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes. Sem colesterol. Contém glúten. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: coco, leite ou chocolate.	Pacote	2.000	10,80	21.600,00
14	**BOLACHA TIPO ROSQUINHA PACOTE 400 GRAMAS ZERO LACTOSE.**	Pacote	300	10,20	3.060,00

	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii), bicarbonato de amônio (INS 503ii) e pirofosfato ácido de sódio, aroma idêntico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Biscoitos Rosquinhas sabor Coco zero lactose, produto produzido totalmente sem leite e zero lactose, para certificação da pureza utilizamos máquinas exclusivas unicamente dedicadas somente para produção dos produtos zero lactose, que são Rosquinhas e wafers. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: coco, leite ou chocolate. **Tipo Rancheiro ou de melhor qualidade.**				
15	**CANELA EM PÓ PACOTE 250 GRAMAS.** De primeira qualidade, em embalagem contendo de forma clara e indelével, nome e endereço do fabricante, peso líquido, ingrediente, data de validade e informação do fabricante.	Pacote	100	21,65	2.165,00
16	**CANJICA AMARELA PACOTE 500 GRAMAS** - de 1ª qualidade, grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1; a embalagem primária deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional de forma clara e indelével.	Pacote	110	5,00	550,00
17	**CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 200 GRAMAS.** Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém glúten. Cinquenta (50%) por cento cacau. A embalagem primária do produto deverá conter de forma clara e indelével: nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional, peso líquido 200 gramas. **Tipo Nestlé, Dois Frades ou de melhor qualidade.**	Unidade	1.000	23,63	23.633,00
18	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA 30 ML.** de 1ª qualidade, a embalagem primária deverá	Unidade	50	19,45	972,50

	conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional de forma clara e indelével. O produto deverá estar acondicionado em material atóxico. Tipo Cepera ou de melhor qualidade.				
19	**EXTRATO DE TOMATE 300 GRAMAS.** Simples e concentrado em embalagens com peso líquido de 300 gramas. Ingredientes: tomate. Produto sem adição de AÇÚCAR e SAL. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Não contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas, não amassadas e nem enferrujadas e nem estufadas, no caso de latas. **Tipo Knnor (Elefante) melhor qualidade.**	Unidade	3.000	8,46	25.380,00
20	**FARINHA DE MANDIOCA BIJUS PACOTE 500 GRAMAS** – Farinha de mandioca torrada em flocos (bijus), de primeira qualidade. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante e deverá ser em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos. Não contém glúten. Produto obtido da mandioca, sadia, devidamente limpa e isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente.	Pacote	250	8,35	2.087,50
21	**FARINHA DE MILHO BIJU PACOTE 500 GRAMAS –** Farinha de milho torrada em flocos (bijus), amarela, de primeira qualidade. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante e deverá ser em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos. Não contém glúten. Produto obtido do milho, sadio, devidamente limpo e isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente.	Pacote	250	7,83	1.958,25
22	**FARINHA DE TRIGO PACOTE 1 KG.** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, especial. Produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpa e isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa,	Pacote	3.000	7,52	22.551,00

	devendo obedecer a legislação vigente, embalada em pacotes de 1 quilograma. Prazo mínimo de validade de 3 meses. Contém glúten. A embalagem deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. **Tipo SM ou Rosa Branca ou Lili ou Buquê ou de melhor qualidade.**				
23	**FARINHA LÁCTEA PACOTE 230 GRAMAS.** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Contém glúten. Fonte de 11 vitaminas e ferro. A embalagem primária do produto deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional, registro no SIF e número do lote de forma clara e indelével. **Tipo Nestlé ou de melhor qualidade.**	Pacote	50	7,00	349,75
24	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 PACOTE 1 KG.** Carioquinha, in natura, constando no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% (dois por cento) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 M. A. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Embalagem primária: embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1 quilograma, conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Embalagem secundária deverá ser em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 10 ou 5 embalagens primárias.	Pacote	2.600	9,87	25.654,20
25	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG.** Classe: Preto. In natura, constando no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% (dois por cento) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 M. A. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Embalagem primária: embalado em pacote plástico, atóxico, transparente,	Pacote	2.000	12,00	24.000,00

	termossoldado, resistente, com peso líquido de 1 quilograma, conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Embalagem secundária deverá ser em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 10 ou 5 embalagens primárias				
26	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO ENVELOPE DE 10 GRAMAS** – Ingredientes: Fermento biológico seco (Saccharomyces cerevisiae meyen), com peso líquido de 10 gramas na embalagem primária, contendo de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Não contém glúten. Não contém conservantes. **Tipo Fermix Dona Benta ou Fleischmann ou Dr Oetker ou de melhor qualidade.**	Unidade	490	3,25	1.592,50
27	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250 GRAMAS.** Fermento químico em pó, com peso líquido de 250 gramas na embalagem primária, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Prazo mínimo de validade de 6 meses. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 gramas da amostra. **Tipo Royal ou Fleischmann ou Trisanti ou de melhor qualidade.**	Unidade	400	9,50	3.800,00
28	**FUBÁ PACOTE 500 GRAMAS.** Obtido a partir da moagem do grão de milho amarelo, embalado em saco plástico atóxico, com peso líquido de 500 gramas, transparente, identificando o número de registro no órgão competente, com data de validade de forma indelével, informação nutricional e nome do fabricante'. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Não contém glúten.	Pacote	500	5,40	2.700,00
29	**LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GRAMAS.** Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não adoçado. A reconstituição com 13,5 gr de pó e 90 ml de água = 100 ml de produto reconstituído. Embalado em pacote de 400g com todas as informações nutricionais. Data de empacotamento e	Pacote	8.000	23,67	189.336,00

	prazo de validade de no mínimo 6 meses. Ingredientes: leite, vitaminas e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. A embalagem primária ainda deverá conter nome e endereço do fabricante e número do lote. O produto deverá possuir Registro no Ministério da Agricultura e selo de inspeção (SIF). **Tipo Camponesa ou Italac ou Itambé ou Nutriway ou de melhor qualidade.**				
30	**LOURO DESIDRATADO PACOTES 5 GRAMAS.** De boa qualidade, em pacotes de 5 gramas. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, transparente e conter as seguintes informações de forma clara e indelével: identificação do produto, ingredientes, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de validade e informação nutricional.	Pacote	200	5,70	1.140,00
31	**MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE Nº 8 PACOTE 500 GRAMAS.** Macarrão tipo Espaguete, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como formato tipo Espaguete. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo integral e sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico. Contém glúten. Pode conter ovos. As embalagens primárias deverão estar intactas. **Tipo Basilar ou Renata ou de melhor qualidade.**	Pacote	50	11,20	560,00
32	**MACARRÃO TIPO PENNE PACOTE 500 GRAMAS.** Macarrão tipo concha, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato tipo Penne. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. **Tipo**	Pacote	2.000	6,30	12.600,00

	Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.				
33	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 8 PACOTE 500 GRAMAS.** Macarrão tipo Espaguete, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato tipo Espaguete. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. **Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.**	Pacote	2.000	6,30	12.600,00
34	**MACARRÃO TIPO FUSILI (PARAFUSO) PACOTE 500 GRAMAS.** Macarrão tipo Parafuso, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato tipo Parafuso. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. **Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.**	Pacote	2.000	6,30	12.600,00
35	**MACARRÃO TIPO PICADO AVE MARIA PACOTE 500 GRAMAS.** Macarrão tipo Picado, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato Tipo Ave Maria. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo	Pacote	2.000	6,30	12.600,00

	especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. **Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.**				
36	**MANTEIGA COM SAL POTE 500 GRAMAS.** Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade	500	27,83	13.933,50
37	**MANTEIGA LIGHT POTE 500 GRAMAS.** Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal (cloreto de sódio, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinocléico. Conservadores, aromatizantes, antioxidantes, corante. Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de soja e derivados do leite. A embalagem deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Prazo mínimo de validade de 4 meses. **Tipo Qualy ou Delícia ou Doriana ou de melhor qualidade.**	Unidade	20	12,75	255,00
38	**MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500 GRAMAS** - de 1ª qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; a embalagem primária deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional de forma clara e indelével.	Pacote	250	7,32	1.829,25
39	**ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML**. Embalagem pet. Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, contendo vitamina E, acondicionado em embalagem plástica,	Unidade	4.000	8,47	33.868,00

	resistente, atóxica, tipo pet, com conteúdo de 900 ml. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem primária deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. 0% (zero por cento) de gordura trans. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão, lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e o armazenamento, contendo no máximo 20 embalagens primárias.				
40	**ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO 900 ML**. Embalagem pet. O óleo de girassol é extraído da semente da planta do mesmo nome e é utilizado como fonte de alimento. O óleo de girassol é também muito utilizado para fritar alimentos. Também é usado em cosméticos. O óleo de GIRASSOL é rico em vitamina E, um antioxidante natural que contribui para minimizar a ação dos radicais livres, e alguns alimentos de origem. Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, contendo vitamina E, acondicionado em embalagem plástica, resistente, atóxica, tipo pet, com conteúdo de 900 ml. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem primária deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. 0% (zero por cento) de gordura trans. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão, lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e o armazenamento, contendo no máximo 20 embalagens primárias.	Unidade	12	16,43	197,20
41	**ORÉGANO DESIDRATADO PACOTES 15 GRAMAS.** De boa qualidade, em pacotes de 15 gramas. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, transparente e conter as seguintes informações de forma clara e indelével: identificação do produto, ingredientes, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de validade e informação nutricional.	Pacote	250	7,00	1.750,00
42	**POLVILHO AZEDO PACOTE COM 5 KG.** Ingredientes: composto exclusivamente de amido de mandioca. Grupo Polvilho. Tipo 1. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével data de fabricação e validade, informação nutricional, nome e endereço do fabricante, ingredientes e peso líquido. Prazo mínimo de validade de	Pacote	200	60,33	12.066,60

	4 meses. **Tipo Amafil ou de melhor qualidade**				
43	**SAL REFINADO PACOTE 1 KG.** Sal comum moído iodado de primeira qualidade, embalado em pacotes com peso líquido de 1 quilograma, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome do fabricante. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectante ferrocianeto de sódio INS 535. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote	650	3,50	2.273,05
44	**SUCO CONCENTRADO – SUCO CONCENTRADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.** Sabor: CAJU. Embalagem Primária: garrafa com peso líquido de 500 ml. Deverá conter na embalagem nome e endereço do fabricante, data de validade, ingredientes, informação nutricional e peso líquido, de forma clara e indelével. **Tipo DAFRUTA ou Maguary ou de melhor qualidade.**	Unidade	750	7,93	5.949,75
45	**SUCO CONCENTRADO – SUCO CONCENTRADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.** Sabor: MARACUJÁ. Embalagem Primária: garrafa com peso líquido de 500 ml. Deverá conter na embalagem nome e endereço do fabricante, data de validade, ingredientes, informação nutricional e peso líquido, de forma clara e indelével. **Tipo DAFRUTA ou Maguary ou de melhor qualidade.**	Unidade	750	9,77	7.325,25
46	**TEMPERO COLORÍFICO PACOTE DE 500G.** O colorífico tem como produto base o urucum, o fubá de milho. Não contém glúten. Também conhecido como COLORAU é rico em carotenoides substância responsável pela sua coloração avermelhada e que no organismo dá origem à vitamina A. De boa qualidade, em pacotes de 500 gramas. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, transparente e conter as seguintes informações de forma clara e indelével: identificação do produto, ingredientes, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de validade e informação nutricional.	Pacote	30	14,55	436,50
47	**TRIGO PARA KIBE PACOTE 500 GRAMAS.** Produto de primeira qualidade, não contendo impurezas ou carunchos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso líquido de 500 gramas, contendo de forma clara e	Pacote	400	9,07	3.630,00

	indelével, data de validade, nome e endereço do fabricante e informação nutricional. Contém glúten. Prazo mínimo de validade de 3 meses.				
48	**CARNE BOVINA EM CUBO CONGELADA**, (sendo músculo ou paleta ou acém). Proveniente de espécies bovinas, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação) dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. A carne bovina em cubo CONGELADA, no corte músculo ou paleta ou acém, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante congelada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponeuroses. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, NÃO AMOLECIDO e nem pegajoso; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: o produto deverá estar CONGELADO, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 2 QUILOGRAMAS, sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3X3X3 cm cada. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, constando os dizeres: CARNE BOVINA EM CUBO (MÚSCULO OU PALETA OU ACEM); peso líquido. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para entrega. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.	Quilograma	3.000	38,17	114.501,00
49	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA,** (sendo músculo ou paleta ou acém).	Quilograma	5.000	38,17	190.835,00

	Proveniente de espécies bovinas, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação) dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. A carne bovina moída congelada, no corte músculo ou paleta ou acém, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante congelada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponeuroses. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, NÃO AMOLECIDO e nem pegajoso; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: o produto deverá estar CONGELADO, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 2 QUILOGRAMAS. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, constando os dizeres: CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO OU PALETA OU ACEM); peso líquido. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para entrega. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
50	**CARNE SUÍNA EM CUBO CONGELADA,** (sendo PERNIL). Proveniente de espécies suínas, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação) dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. A carne suína em cubo congelada, no corte pernil, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante	Quilograma	3.000	30,23	90.690,00

	congelada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponeuroses. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, NÃO AMOLECIDO e nem pegajoso; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: o produto deverá estar CONGELADO, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 2 QUILOGRAMAS, sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3X3X3 cm cada. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, constando os dizeres: CARNE SUÍNA EM CUBO (PERNIL); peso líquido. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para entrega. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
51	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** - Manipulado com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de 18°C (dezoito graus centígrados negativos), ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes com peso líquido de 1 a 2 QUILOGRAMAS. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No	Quilograma	3.000	23,93	71.790,00

	rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILÉ DE FRANGO; 2- nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal); 3- data de fabricação e prazo de validade e número do lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. C) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
52	**LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEM PIMENTA.** Ingredientes: carne suína, gordura suína, bacon, água, proteína de soja, regulador de acidez lactato de sódio (INS 451ii), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), cebola em pó, corante natural caramelo IV (INS150b), carmim de cochonilha (INS 120) e conservante nitrito de sódio (INS 250). Não contém glúten. Em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 1 QUILOGRAMA. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- identificação do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEM PIMENTA; 2- nome e endereço do fabricante; 3- data de fabricação, prazo de validade e número do lote; 4- peso líquido; 5-condições de armazenamento. C) Transporte: veículo de transporte com carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. As carnes não serão recebidas se chegarem	Quilograma	3.000	30,20	90.600,00

	DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
53	**QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA**. Com selo de inspeção do SIF. A embalagem primária deverá conter, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante, ingredientes, informação nutricional de forma clara e indelével. Embalagem primária: o produto deverá estar resfriado, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em peças de no máximo 4 kg.	Quilograma	90	59,00	5.310,00
54	**SALSICHA DE CARNE BOVINA**. Em pacotes de no máximo 3 quilogramas. Ingredientes: carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, água, proteína vegetal, amido, sal, especiarias, estabilizantes: polifosfato de sódio (INS 316), realçador de sabor: glutamato de sódio (INS 621), conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251), aromas naturais e corante natural: urucum. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Não contém glúten. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- identificação do produto; 2- nome e endereço do fabricante; 3- data de fabricação e prazo de validade e número de lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. Prazo mínimo de validade 1 mês. C) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas.	Quilograma	500	14,63	7.316,50
55	**SOBRECOXA DE FRANGO**. Manipulado com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de 18°C (dezoito graus centígrados negativos), ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem	Quilograma	6.000	15,50	93.000,00

	plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes com peso líquido de 1 a 2 QUILOGRAMAS. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: SOBRECOXA DE FRANGO; 2- nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal); 3- data de fabricação e prazo de validade e número do lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. C) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
56	**ABACAXI PEROLA** de primeira qualidade, deve apresentar-se maduro com sabor adocicado, tendo casca com coloração amarelo-esverdeada, firme ao tato, odor característico e superfície íntegra. Peso unitário aproximado de 1.500 gramas. deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o 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, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres.	Quilograma	3.000	11,00	33.000,00
57	**ALHO NACIONAL GRAÚDO**. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por alho de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente	Quilograma	500	34,00	17.000,00

	desenvolvidos, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. O alho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
58	**BATATA INGLESA GRAÚDA.** O calibre da batata “Graúda” é maior que 42mm e menor ou igual a 70mm. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudique o consumo: brotamento, esverdeamento, embonecamento grave, rachadura profunda, podridões, coração negro e mancha chocolate. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por batata inglesa de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas, rachaduras, perfurações e cortes. A batata inglesa própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade,	Quilograma	2.500	11,33	28.325,00

	estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
59	**BRÓCOLIS** de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Quilograma	2.000	9,83	19.666,00
60	**BERINJELA EXTRA AA** em perfeitas condições de consumo, tamanho médio e casca integra sem lesões.	Quilograma	1.000	6,50	6.500,00
61	**CEBOLA GRAÚDA** Argentina. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por cebola de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g,	Quilograma	2.500	7,88	19.707,50

	salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
62	**CENOURA.** É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, com peso máximo de 5 quilogramas, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados limpos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Quilograma	2.000	7,30	14.600,00
63	**COUVE FLOR** de primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,	Quilograma	2.000	11,00	22.000,00

	pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
64	**LARANJA PÊRA.** É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo in natura. Classificação: constituídas por laranja Pêra de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas: manchas ou defeitos nas cascas. Características gerais: a laranja Pêra própria para o consumo deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria 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 imediato, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá apresentar intacta e firme, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: bactéria do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25g. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverão ser realizado em veículo fechado em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: deverão ser entregues acondicionadas em monoblocos vazados limpos em condições adequadas de higiene. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Quilograma	8.000	7,27	58.136,00
65	**LIMÃO TAITI** de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	Quilograma	3.000	7,18	21.549,00
66	**MAÇA NACIONAL FUJI -** tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e	Quilograma	3.000	14,47	43.401,00

	nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg				
67	**MARACUJÁ AZEDO EXTRA.** É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo in natura. Classificação: constituídos por maracujá azedo de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas: manchas ou defeitos nas cascas. Características gerais: o maracujá azedo próprio para o consumo deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria 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 imediato, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá apresentar intacta, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: bactéria do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25g. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverão ser realizados em veículo fechado em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: deverão ser entregues acondicionadas em monoblocos vazados limpos em condições adequadas de higiene. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Quilograma	2.000	11,00	22.000,00
68	**MELANCIA** de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.	Quilograma	7.000	5,53	38.710,00
69	**MAMÃO FORMOSA** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da	Quilograma	8.000	6,79	54.344,00

	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 e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca				
70	**MELÃO** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o 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 e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quilograma	7.000	7,87	55.069,00
71	**TOMATE DÉBORA:** De primeira qualidade, sendo fruto de certa espécie de planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por tomate de ótima qualidade, maduros, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos e abrigados dos raios solares; aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, máximo de 2X10 (2)/g; salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: deverá ser	Quilograma	2.000	9,97	19.934,00

	entregue em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, com peso máximo de 5 quilogramas em cada embalagem, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixa de madeira ou papelão.				

AS MARCAS E MODELOS EXPLICITADAS NOS ITENS SÃO PARA REFERENCIA, POIS AUXILIA NA ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS SEM A NECESSIDADE DE ESPECIFICAÇÕES LONGAS E MUITAS VEZES NÃO PRECISAS CONFORME ALINEA "D", INCISO I, DO ARTIGO 41, DA LEI FEDERAL 14.133/21. CASO O LICITANTE OFERTE MARCA DIFERENTE DA REFERENCIADA DEVERÁ APRESENTAR LAUDO DE INSTITUTO OU LABORATÓRIO IDONEO COMPROVANDO QUE O PRODUTO OFERTADO TEM O MESMO DESEMPENHO, QUALIDADE, SULCOS, PRODUTIVIDADE E CARACTERISTICAS DAS MARCAS REFERENCIADAS E ASSIM SERÃO ACEITOS DE FATO, CONFORME ACORDÃO 2300/2007 DO TCU – TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO E JURISPRUDÊNCIA 92 DO TCEMG – TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS E INCISO III, ARTIGO 42, DA LEI FEDERAL 14.133/21. *Prospectos não serão aceitos como substitutos dos laudos.

1.2. Da natureza do objeto

(X) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme art. 12, do Decreto Municipal nº 073, de 1º de setembro de 2023

(X) Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Fornecimento de alimentação escolar a todos os alunos matriculados nos centros municipais de educação infantil, centros de educação infantil e escolas municipais, durante o segundo semestre do ano letivo de 2024 até o primeiro semestre do ano letivo de 2025, de acordo com a Lei 11.947 de 16/07/2009.

3.DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de:

(x) LICITAÇÃO

MODALIDADE:

(X) PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

(X) MENOR PREÇOPOR ITEM

MODO DE DISPUTA

(X) ABERTO

3.1. Será adotado oSistema de Registro de Preços – SRP?

(X) Sim

( ) Não

3.1.1. **Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços**

( ) quando, pelas características do bem ou serviço,houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

( ) quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e

(X) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

3.2. Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

( ) Vistoria obrigatória
( ) Vistoria facultativa
(x) Não será exigida vistoria.

3.3. Será admitida a participação de consórcios?

(X) Não

( ) Sim

Justificativa:

Acerca da vedação à participação, no presente processo, de empresas reunidas em consórcio, trata o renomado autor Marçal Justen Filho, in Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 13ª ed. 2009, pág. 47:

"Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcios acarreta risco de dominação do mercado, através de pactos de eliminação de competição entre os empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa, (...) Há hipóteses em que as circunstâncias do mercado e (ou) a complexidade do objeto tornam problemática a competição".

No caso em pauta a justificativa para a vedação da participação de empresas reunidas em consórcio baseia-se na discricionariedade dada pela Lei Federal n.º 14.133/21 à Administração Pública para que esta determine a realização de licitação admitindo ou não que consorciadas possam participar do processo.

Para determinar tal vedação o Município de Delfinópolis/MG buscou primar pela qualidade dos serviços da LICITANTE que, se vencedora do certame, prestará os serviços nesta Municipalidade.

Encontra-se ainda asseverado pelo ilustre autor citado acima:

"É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões e a complexidade do objeto ou as circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. São as hipóteses e que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para licitação".

Como se extrai do trecho acima, a Administração Pública poderá considerar as condições dos serviços exigidos conforme as "dimensões e complexidade do objeto", entretanto o OBJETO pleiteado não requer tal complexidade para que seja necessária a atuação de duas ou mais empresas consorciadas, eis que apenas uma empresa poderá prestar o serviço/entregar os produtos com a qualidade adequada e não seria viável que duas empresas com objetos similares se reunissem em um consórcio para a prestação dos serviços/fornecimento solicitados.

3.4. Será admitida a participação de cooperativas?

(X) Não

( ) Sim

3.5. Será admitida a subcontratação?

(x) Não

( ) Sim

Condições e limites para a subcontratação: _____

3.6. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

(x) Não

( ) Sim

Justificativa:

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

(X) Não

( ) Sim

Se sim, quais?

Nota:

Exemplos: prospectos, laudos, catálogos.

4.2. Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

(X) Não

( ) Sim

Se sim:

Prazo para apresentação:_____

Quantidade de amostras: _____

Unidade técnica responsável pela análise das amostras: _____

Local de entrega das amostras:

Condiçõese critérios de avaliação e julgamento da amostra e/ou da demonstração dos serviços:

Item	Código	Critério de avaliação das amostras/protótipos

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

(X) Não

( ) Sim

Se sim, justificativa:

4.5. Será exigida garantia de proposta?

(X) Não

( ) Sim

Se sim, justificativa:

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

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

5.1. Habilitação Jurídica

(X) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

(X) 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;

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

5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

(X) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

(X) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB)

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

(X) 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;

(X) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais 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.

(X) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais 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.

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 municipal.

5.3. Qualificação econômico-financeira

(x) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

5.4. Qualificação técnica

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

O prazo de execução desta compra deverá ser a partir da data da compra, com entregas parceladas em até 12 meses e de acordo com as autorizações de fornecimento, enviadas pelo órgão gestor e/ou nutricionista responsável, por e-mail e a entrega deverá ser realizada até o terceiro dia útil após o recebimento da AF (Autorização de Fornecimento) **para gêneros não perecíveis e perecíveis (carnes)** e de acordo com as autorizações de fornecimento, enviadas pelo órgão gestor e/ou nutricionista responsável, por e-mail e a entrega deverá ser realizada até o terceiro dia útil após o recebimento da AF (Autorização de Fornecimento) para **hortifrutigranjeiros.**

6.2. LOCAL, HORÁRIO E ENDEREÇO DE ENTREGA

A entrega deverá ser realizada na Secretaria Municipal de Educação e nas seguintes escolas: E.M. Cônego Marinho e CEMEI - Maria Inez Nogueira Lemos (Sede), CEI - Criança Feliz (Sede), E.M. Profª Maria Dias Machado e CEMEI - Rodrigo Medeiros Cintra (Distrito de Olhos D'água da Canastra), E.M. Lourdes Aparecida da Silva e CEMEI - Afonso Garcia dos Santos (Distrito de Babilônia). O horário para a entrega deverá ser das **07:00 às 11:00 horas** somente nos dias úteis/letivos.

6.3. BENS PERECÍVEIS

( ) Não
(X) Sim
Se sim, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a doze (12) meses ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.4. GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes do Arts 96 a 102 da Lei nº 14.133/21, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato?

(X) Não

( ) Sim

Se sim, justificativa:

6.5. GARANTIA DO PRODUTO/SERVIÇO, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

( ) Garantia e/ou assistência técnica

ESPECIFICAR CONDIÇÕES:

7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

7.1 DA CONTRATADA

São obrigações da Contratada:

I - A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
II - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
III - Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
IV - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
V - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo Referência, o OBJETO com avarias ou defeitos;
VI - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
VII - Quando não for possível a verificação da regularidade fiscal via sistema municipal, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) Certidão Negativa de Débitos Federais; 2) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
VIII - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
IX - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
X - Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
XI - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
XII - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
XIII - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
XIV - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
XV - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
XVI - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
XVII - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
XVIII - Indicarprepostopararepresentá-laduranteaexecuçãodocontrato.
XIX - A emissão da nota fiscal, deverá conter todas as informações provenientes da autorização de fornecimento/serviço, como o nome do órgão emissor e CNPJ.
XX - A contratada deverá emitir a nota fiscal com os dados da conta bancária, na qual o pagamento deverá ser executado.
XXI - Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência.

7.1 DA CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:
I Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
II Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
III Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
IV Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
V Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
VI Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
VII Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
VIII Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
IX A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
X Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

8. DO CONTRATO

8.1. INSTRUMENTOCONTRATUAL

(X) Outro. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.2. VIGÊNCIA

(X) O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.
( ) O prazo de vigência da contratação é de ..... (máximo de 5 anos) contados do(a) ....., prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
( ) O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] OU o Estudo Técnico Preliminar.

8.3. DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

8.3.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais,

dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

8.4. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor:

NOME: NEULMA LIMA DA SILVA LEITE LEMOS
Cargo: Secretária Municipal de Educação
Matrícula: 2137
E-mail: educacao@delfinopolis.mg.gov.br

8.4.1. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial: (Art.6º, do Decreto Municipal do Decreto Municipal nº 073, de 1º de setembro de 2023)

I - coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica;

II - acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

III - acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

IV - coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

V - coordenar os atos preparatórios à instrução processual;

VI - elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

VII - coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais;

VIII - emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

IX - realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e

X - tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

Fiscal:

NOME: GILVAN COSTA FARIAS JÚNIOR
Cargo: Nutricionista
Matrícula: 2959

E-mail: merendaescolardelf@gmai.com

8.4.2. Caberá ao fiscal do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial: (Art.7º, do Decreto Municipal do Decreto Municipal nº 073, de 1º de setembro de 2023).

I - prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;

II - anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

III - emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

IV - informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

V - comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

VI - fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

VII - comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

VIII - participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato;

IX - auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e

X - realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. RECEBIMENTO

I - EM SE TRATANDO DE OBRAS E SERVIÇOS:

a) provisoriamente, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado de término da execução;
b) definitivamente, após prazo de observação ou vistoria, que não poderá ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados e previstos no ato convocatório ou no contrato.
II - EM SE TRATANDO DE COMPRAS:
a) provisoriamente, em até 05 (cinco) dias da comunicação escrita do contratado;

b) definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado.

9.1.1. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

9.1.2. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.1.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.4. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.1.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.2. LIQUIDAÇÃO

9.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período. (Inc. I do caput, par. 3º, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

9.2.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021. (Par.2º, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

9.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, a eventual perda das condições de habilitação não enseja, por si, retenção de pagamento pela Administração (caput e par. 1º, art. 7º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

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

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

9.2.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

9.3. PRAZO DE PAGAMENTO

9.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do Inc. II do caput, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024

9.4. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão a conta da dotação:

Órgão/UnidadeOrçamentária	Subação	Ficha	Fonte
3.3.90.30.0000	**Manutenção da merenda escolar**	**408**	**1500**
3.3.90.30.0000	**Manutenção da merenda escolar**	**408**	**1552**

10. DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo estimado será de **R$1.820,015,17 (Hum milhão oitocentos e vinte mil e quinze reais e dezessete centavos)**

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Os produtos a serem adquiridos são os constantes da solicitação nº **35420**

12. INDICAÇÃO RESPONSÁVEL NO ÓRGÃO PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS

Nome: Neulma Lima da Silva Leite Lemos
E-mail: educacao@delfinopolis.mg.gov.br
Telefone institucional: (35) 3525-1642

ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINARES (ETP)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal da educação básica – educação infantil (7 meses a 5 anos) e ensino fundamental (6 a 15 anos), com **Recurso do PNAE e Recurso PRÓPRIO.**

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

A necessidade da contratação é que segundo o art. 3 e 4º da RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, "Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução. Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo."

3. DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

NOME	FUNÇÃO	LOTAÇÃO
Neulma Lima da Silva Leite Lemos	Secretária Municipal de Educação	Secretaria Municipal de Educação
Gilvan Costa Farias Júnior	Nutricionista	Secretaria Municipal de Educação

4. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS OU A AQUISIÇÃO A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA:

Lei Federal n.º 14.133/2021 e demais regulamentos municipais.

Analisando a natureza dos serviços a serem contratados, nos termos da Lei n.º 12.527/2011, o presente Estudo Técnico Preliminar é classificado como público (não sigiloso).

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Tendo em vista que a natureza do objeto exigir maior especialidade do fornecedor entende **que os requisitos de habilitação podem ser os mínimos possíveis no quesito regularidade fiscal,** conforme decisões abaixo:

a) No presente caso, a modalidade de licitação sugerida é o Pregão em sua forma eletrônica;

b)As exigências de habilitação devem seguir o disposto na Lei n.º 14.133/21, ou seja, os requisitos devem obedecer, exclusivamente, ao disposto no art. 62 e seguintes da Lei de Licitações.

c)É inconstitucional e ilegal o estabelecimento de exigências que restrinjam o caráter competitivo dos certames. (Acórdão TCU n.º 539/2007 - Plenário).

d)As exigências editalícias devem limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição ao caráter competitivo do certame. (Acórdão TCU n.º 110/2007 - Plenário).

5.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Conforme os elementos apresentados, segundo o art. 5º parágrafo 1º da RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, "Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica; [...] III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;[...] VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

6. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

6.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está demonstrado na tabela abaixo:

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND.	QTD.	VLR.UNITARIO	VLR. TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ 400 GRAMAS. Contém glúten. A embalagem primária deverá ser em potes de 400 gramas e conter todas as informações nutricionais, data de validade, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Tipo Toddy ou Nescau ou de melhor qualidade.	Unidade	1.000	11,87	11.867,00
02	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE 5 KG. Embalado em pacotes com 5 Kg, isento de fermentações de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado, com informação nutricional, data de validade e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.	Pacote	750	23,20	17.400,00
03	AÇÚCAR MASCAVO. Embalagem Primária com peso líquido de 500 gramas. Não contém glúten. 100% (cem por cento) natural. Não refinado. Isento de aditivos químicos. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, informações nutricionais, data de fabricação, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	20	13,91	278,20
04	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% Stévia. Com glicosídeos de esteviol. Peso líquido de 65 ml. A embalagem deverá conter todas as informações nutricionais, ingredientes, data de validade, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Tipo Finn ou de melhor qualidade.	Unidade	20	17,50	350,00
05	AMENDOIM PACOTE 500 GRAMAS, graúdo. De primeira qualidade, subgrupo HPS, classe miúdo, subclasse vermelho, tipo 1, a embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional.	Pacote	100	14,17	1.416,70
06	AMIDO DE MILHO PACOTE 500 GRAMAS. Ingredientes: amido de milho. Não contém glúten. Embalado em pacotes com peso líquido de 500 gramas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem deverá conter data de validade de forma clara e indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante.	Pacote	260	7,77	2.019,42
07	ARROZ PARBORIZADO INTEGRAL TIPO 1 PACOTE 1 KG. Classe longo fino, de	Pacote	20	8,24	164,80

	procedência nacional e ser de safra velha. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 1 Kg, em plástico atóxico, contendo informação nutricional, data de validade indelével, nome do fabricante e prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto natural sem adição de elementos químicos. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldada. Tipo Prato Fino ou Camil ou Capitólio ou de melhor qualidade.				
08	ARROZ TIPO 1 PACOTE 5 KG. Arroz longo fino beneficiado, agulinha, tipo 1, subgrupo polido, de procedência nacional e ser de safra velha. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 5 Kg, em plástico atóxico, contendo informação nutricional, data de validade indelével, nome do fabricante e prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto natural sem adição de elementos químicos. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldada. A embalagem secundária deverá ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30Kg. Tipo Prato Fino ou Camil ou Capitólio ou de melhor qualidade.	Pacote	4.000	35,37	141.468,00
09	AVEIA EM FLOCOS. Embalagem Primária Caixa com 170 gramas líquida. Contém glúten. Ingredientes: aveia. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, informações nutricionais, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Tipo Quaker ou Nestlé ou de melhor qualidade.	Unidade	150	5,00	749,25
10	BOLACHA TIPO CREAM CRAKER PACOTE 400 GRAMAS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal refinado, amido, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja. Contém glúten. Pode conter traços de leite. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.	Pacote	900	6,66	5.994,00

	Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas.				
11	BOLACHA TIPO MAISENA PACOTE 400 GRAMAS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, metabissulfito de sódio, acidulante e aromatizantes (naturais limão e laranja, artificiais baunilha e maisena). Contém glúten. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: leite, maisena ou chocolate.	Pacote	1.000	6,66	6.660,00
12	BOLACHA TIPO MARIA PACOTE 400 GRAMAS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, metabissulfito de sódio, acidulante e aromatizantes (naturais limão e laranja, artificiais baunilha e maisena). Contém glúten. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: leite, maisena ou chocolate.	Pacote	1.000	6,66	6.660,00
13	BOLACHA TIPO ROSQUINHA PACOTE 400 GRAMAS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de	Pacote	2.000	10,80	21.600,00

	milho e/ou fécula de arroz ou mandioca, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes. Sem colesterol. Contém glúten. O produto não deverá ter substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: coco, leite ou chocolate.				
14	BOLACHA TIPO ROSQUINHA PACOTE 400 GRAMAS ZERO LACTOSE. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii), bicarbonato de amônio (INS 503ii) e pirofosfato ácido de sódio, aroma idêntico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Biscoitos Rosquinhas sabor Coco zero lactose, produto produzido totalmente sem leite e zero lactose, para certificação da pureza utilizamos máquinas exclusivas unicamente dedicadas somente para produção dos produtos zero lactose, que são Rosquinhas e wafers. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Apresentar em sua embalagem primária, informação nutricional, data de validade indelével e nome e endereço do fabricante. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Cada pacote deverá ter o peso líquido de 400 gramas. Deverá ser nos sabores: coco, leite ou chocolate. Tipo Rancheiro ou de melhor qualidade.	Pacote	300	10,20	3.060,00
15	CANELA EM PÓ PACOTE 250 GRAMAS. De primeira qualidade, em embalagem contendo de forma clara e indelével, nome e endereço do fabricante, peso líquido, ingrediente, data de validade e informação do fabricante.	Pacote	100	21,65	2.165,00
16	CANJICA AMARELA PACOTE 500 GRAMAS - de 1ª qualidade, grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1; a	Pacote	110	5,00	550,00

	embalagem primária deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional de forma clara e indelével.				
17	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 200 GRAMAS. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém glúten. Cinquenta (50%) por cento cacau. A embalagem primária do produto deverá conter de forma clara e indelével: nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional, peso líquido 200 gramas. Tipo Nestlé, Dois Frades ou de melhor qualidade.	Unidade	1.000	23,63	23.633,00
18	ESSÊNCIA DE BAUNILHA 30 ML. de 1ª qualidade, a embalagem primária deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional de forma clara e indelével. O produto deverá estar acondicionado em material atóxico. Tipo Cepera ou de melhor qualidade.	Unidade	50	19,45	972,50
19	EXTRATO DE TOMATE 300 GRAMAS. Simples e concentrado em embalagens com peso líquido de 300 gramas. Ingredientes: tomate. Produto sem adição de AÇÚCAR e SAL. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Não contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas, não amassadas e nem enferrujadas e nem estufadas, no caso de latas. Tipo Knnor (Elefante) melhor qualidade.	Unidade	3.000	8,46	25.380,00
20	FARINHA DE MANDIOCA BIJUS PACOTE 500 GRAMAS – Farinha de mandioca torrada em flocos (bijus), de primeira qualidade. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante e deverá ser em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos. Não contém glúten. Produto obtido da mandioca, sadia, devidamente limpa e isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente.	Pacote	250	8,35	2.087,50
21	FARINHA DE MILHO BIJU PACOTE 500 GRAMAS – Farinha de milho torrada em flocos (bijus), amarela, de primeira qualidade. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante e deverá ser em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos. Não contém glúten. Produto obtido do milho, sadio, devidamente limpo	Pacote	250	7,83	1.958,25

	e isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente.				
22	FARINHA DE TRIGO PACOTE 1 KG. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, especial. Produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpa e isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente, embalada em pacotes de 1 quilograma. Prazo mínimo de validade de 3 meses. Contém glúten. A embalagem deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Tipo SM ou Rosa Branca ou Lili ou Buquê ou de melhor qualidade.	Pacote	3.000	7,52	22.551,00
23	FARINHA LÁCTEA PACOTE 230 GRAMAS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Contém glúten. Fonte de 11 vitaminas e ferro. A embalagem primária do produto deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional, registro no SIF e número do lote de forma clara e indelével. Tipo Nestlé ou de melhor qualidade.	Pacote	50	7,00	349,75
24	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 PACOTE 1 KG. Carioquinha, in natura, constando no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% (dois por cento) de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 M. A. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Embalagem primária: embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1 quilograma, conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Embalagem secundária deverá ser em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 10 ou 5 embalagens primárias.	Pacote	2.600	9,87	25.654,20
25	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PACOTE DE 1 KG. Classe: Preto. In natura, constando no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% (dois por cento) de impurezas e	Pacote	2.000	12,00	24.000,00

	materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87 M. A. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Embalagem primária: embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 1 quilograma, conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Embalagem secundária deverá ser em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 10 ou 5 embalagens primárias				
26	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO ENVELOPE DE 10 GRAMAS – Ingredientes: Fermento biológico seco (Saccharomyces cerevisiae meyen), com peso líquido de 10 gramas na embalagem primária, contendo de forma clara e indelével, data de validade, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Não contém glúten. Não contém conservantes. Tipo Fermix Dona Benta ou Fleischmann ou Dr Oetker ou de melhor qualidade.	Unidade	490	3,25	1.592,50
27	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250 GRAMAS. Fermento químico em pó, com peso líquido de 250 gramas na embalagem primária, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio. Não contém glúten. Prazo mínimo de validade de 6 meses. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 gramas da amostra. Tipo Royal ou Fleischmann ou Trisanti ou de melhor qualidade.	Unidade	400	9,50	3.800,00
28	FUBÁ PACOTE 500 GRAMAS. Obtido a partir da moagem do grão de milho amarelo, embalado em saco plástico atóxico, com peso líquido de 500 gramas, transparente, identificando o número de registro no órgão competente, com data de validade de forma indelével, informação nutricional e nome do fabricante'. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Não contém glúten.	Pacote	500	5,40	2.700,00
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GRAMAS. Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não adoçado. A reconstituição com 13,5 gr de pó e 90 ml de água = 100 ml de produto reconstituído. Embalado em pacote de 400g com todas as informações nutricionais. Data de empacotamento e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Ingredientes: leite, vitaminas e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. A embalagem	Pacote	8.000	23,67	189.336,00

	primária ainda deverá conter nome e endereço do fabricante e número do lote. O produto deverá possuir Registro no Ministério da Agricultura e selo de inspeção (SIF). Tipo Camponesa ou Italac ou Itambé ou Nutriway ou de melhor qualidade.				
30	LOURO DESIDRATADO PACOTES 5 GRAMAS. De boa qualidade, em pacotes de 5 gramas. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, transparente e conter as seguintes informações de forma clara e indelével: identificação do produto, ingredientes, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de validade e informação nutricional.	Pacote	200	5,70	1.140,00
31	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE Nº 8 PACOTE 500 GRAMAS. Macarrão tipo Espaguete, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como formato tipo Espaguete. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo integral e sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico. Contém glúten. Pode conter ovos. As embalagens primárias deverão estar intactas. Tipo Basilar ou Renata ou de melhor qualidade.	Pacote	50	11,20	560,00
32	MACARRÃO TIPO PENNE PACOTE 500 GRAMAS. Macarrão tipo concha, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato tipo Penne. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.	Pacote	2.000	6,30	12.600,00
33	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 8 PACOTE 500 GRAMAS. Macarrão tipo Espaguete, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de	Pacote	2.000	6,30	12.600,00

	formato tipo Espaguete. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.				
34	MACARRÃO TIPO FUSILI (PARAFUSO) PACOTE 500 GRAMAS. Macarrão tipo Parafuso, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato tipo Parafuso. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.	Pacote	2.000	6,30	12.600,00
35	MACARRÃO TIPO PICADO AVE MARIA PACOTE 500 GRAMAS. Macarrão tipo Picado, massa com ovos, embalados em pacotes com peso líquido de 500 gramas, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato Tipo Ave Maria. Com certificado de garantia ABIMA. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, amido de milho, cúrcuma e urucum (corante natural), contém glúten. As embalagens primárias deverão estar intactas e acondicionadas em embalagens secundárias como em fardos com até 10 quilogramas, em plástico, transparente, atóxico, resistente e termossoldado. Tipo Basilar ou Santa Amália ou Renata ou de melhor qualidade.	Pacote	2.000	6,30	12.600,00
36	MANTEIGA COM SAL POTE 500 GRAMAS. Manteiga de Primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do	Unidade	500	27,83	13.933,50

	leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
37	MANTEIGA LIGHT POTE 500 GRAMAS. Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal (cloreto de sódio, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinocléico. Conservadores, aromatizantes, antioxidantes, corante. Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de soja e derivados do leite. A embalagem deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. Prazo mínimo de validade de 4 meses. Tipo Qualy ou Delícia ou Doriana ou de melhor qualidade.	Unidade	20	12,75	255,00
38	MILHO PARA PIPOCA PACOTE 500 GRAMAS - de 1ª qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; a embalagem primária deverá conter nome e endereço do fabricante, peso líquido, data de validade, informação nutricional de forma clara e indelével.	Pacote	250	7,32	1.829,25
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML. Embalagem pet. Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, contendo vitamina E, acondicionado em embalagem plástica, resistente, atóxica, tipo pet, com conteúdo de 900 ml. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem primária deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. 0% (zero por cento) de gordura trans. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão, lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e o armazenamento, contendo no máximo 20 embalagens primárias.	Unidade	4.000	8,47	33.868,00
40	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO 900 ML. Embalagem pet. O óleo de girassol é extraído da semente da planta do mesmo nome e é utilizado como fonte de alimento. O óleo de girassol é também muito utilizado para fritar alimentos. Também é usado em cosméticos. O óleo de GIRASSOL é rico em vitamina E, um antioxidante natural que contribui para minimizar a ação dos radicais livres, e alguns alimentos de origem. Óleo comestível de soja, tipo 1,	Unidade	12	16,43	197,20

	refinado, contendo vitamina E, acondicionado em embalagem plástica, resistente, atóxica, tipo pet, com conteúdo de 900 ml. Prazo mínimo de validade de 6 meses. A embalagem primária deverá conter data de validade indelével, informação nutricional e nome e endereço do fabricante. 0% (zero por cento) de gordura trans. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão, lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e o armazenamento, contendo no máximo 20 embalagens primárias.				
41	ORÉGANO DESIDRATADO PACOTES 15 GRAMAS. De boa qualidade, em pacotes de 15 gramas. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, transparente e conter as seguintes informações de forma clara e indelével: identificação do produto, ingredientes, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de validade e informação nutricional.	Pacote	250	7,00	1.750,00
42	POLVILHO AZEDO PACOTE COM 5 KG. Ingredientes: composto exclusivamente de amido de mandioca. Grupo Polvilho. Tipo 1. A embalagem primária deverá conter de forma clara e indelével data de fabricação e validade, informação nutricional, nome e endereço do fabricante, ingredientes e peso líquido. Prazo mínimo de validade de 4 meses. Tipo Amafil ou de melhor qualidade	Pacote	200	60,33	12.066,60
43	SAL REFINADO PACOTE 1 KG. Sal comum moído iodado de primeira qualidade, embalado em pacotes com peso líquido de 1 quilograma, contendo data de validade indelével, informação nutricional e nome do fabricante. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio, antiumectante ferrocianeto de sódio INS 535. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote	650	3,50	2.273,05
44	SUCO CONCENTRADO – SUCO CONCENTRADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: CAJU. Embalagem Primária: garrafa com peso líquido de 500 ml. Deverá conter na embalagem nome e endereço do fabricante, data de validade, ingredientes, informação nutricional e peso líquido, de forma clara e indelével. Tipo DAFRUTA ou Maguary ou de melhor qualidade.	Unidade	750	7,93	5.949,75
45	SUCO CONCENTRADO – SUCO CONCENTRADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: MARACUJÁ. Embalagem Primária: garrafa com peso líquido de 500 ml. Deverá conter na embalagem nome e endereço do fabricante, data de validade, ingredientes, informação nutricional e peso líquido, de forma clara e indelével. Tipo DAFRUTA ou Maguary ou de melhor qualidade.	Unidade	750	9,77	7.325,25

46	TEMPERO COLORÍFICO PACOTE DE 500G. O colorífico tem como produto base o urucum, o fubá de milho. Não contém glúten. Também conhecido como COLORAU é rico em carotenoides substância responsável pela sua coloração avermelhada e que no organismo dá origem à vitamina A. De boa qualidade, em pacotes de 500 gramas. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, transparente e conter as seguintes informações de forma clara e indelével: identificação do produto, ingredientes, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de validade e informação nutricional.	Pacote	30	14,55	436,50
47	TRIGO PARA KIBE PACOTE 500 GRAMAS. Produto de primeira qualidade, não contendo impurezas ou carunchos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso líquido de 500 gramas, contendo de forma clara e indelével, data de validade, nome e endereço do fabricante e informação nutricional. Contém glúten. Prazo mínimo de validade de 3 meses.	Pacote	400	9,07	3.630,00
48	CARNE BOVINA EM CUBO CONGELADA, (sendo músculo ou paleta ou acém). Proveniente de espécies bovinas, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação) dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. A carne bovina em cubo CONGELADA, no corte músculo ou paleta ou acém, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante congelada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponeuroses. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, NÃO AMOLECIDO e nem pegajoso; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: o produto deverá estar CONGELADO, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 2 QUILOGRAMAS, sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3X3X3 cm cada. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, constando os dizeres: CARNE BOVINA EM CUBO (MÚSCULO OU PALETA OU ACEM); peso líquido. Características gerais: o	Quilograma	3.000	38,17	114.501,00

	produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para entrega. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
49	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, (sendo músculo ou paleta ou acém). Proveniente de espécies bovinas, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação) dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. A carne bovina moída congelada, no corte músculo ou paleta ou acém, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante congelada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponeuroses. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, NÃO AMOLECIDO e nem pegajoso; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: o produto deverá estar CONGELADO, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 2 QUILOGRAMAS. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, constando os dizeres: CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO OU PALETA OU ACEM); peso líquido. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para entrega. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.	Quilograma	5.000	38,17	190.835,00
50	CARNE SUÍNA EM CUBO CONGELADA, (sendo PERNIL). Proveniente de espécies suínas, sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação) dos	Quilograma	3.000	30,23	90.690,00

	excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses. A carne suína em cubo congelada, no corte pernil, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante congelada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá conter no máximo, 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponeuroses. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, NÃO AMOLECIDO e nem pegajoso; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem: o produto deverá estar CONGELADO, embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 2 QUILOGRAMAS, sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3X3X3 cm cada. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, constando os dizeres: CARNE SUÍNA EM CUBO (PERNIL); peso líquido. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para entrega. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
51	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Manipulado com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de 18°C (dezoito graus centígrados negativos), ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes com peso líquido de 1 a 2 QUILOGRAMAS. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- identificação	Quilograma	3.000	23,93	71.790,00

	completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILÉ DE FRANGO; 2- nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal); 3- data de fabricação e prazo de validade e número do lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. C) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
52	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEM PIMENTA. Ingredientes: carne suína, gordura suína, bacon, água, proteína de soja, regulador de acidez lactato de sódio (INS 451ii), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), cebola em pó, corante natural caramelo IV (INS150b), carmim de cochonilha (INS 120) e conservante nitrito de sódio (INS 250). Não contém glúten. Em pacotes com peso líquido de no MÁXIMO 1 QUILOGRAMA. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- identificação do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA SEM PIMENTA; 2- nome e endereço do fabricante; 3- data de fabricação, prazo de validade e número do lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. C) Transporte: veículo de transporte com carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.	Quilograma	3.000	30,20	90.600,00
53	QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA. Com selo de inspeção do SIF. A embalagem primária deverá conter, data de fabricação e validade, nome e endereço do fabricante, ingredientes, informação nutricional de forma clara e indelével. Embalagem primária: o produto deverá estar resfriado, embalado em embalagem plástica	Quilograma	90	59,00	5.310,00

	atóxica, resistente, transparente, em peças de no máximo 4 kg.				
54	SALSICHA DE CARNE BOVINA. Em pacotes de no máximo 3 quilogramas. Ingredientes: carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, água, proteína vegetal, amido, sal, especiarias, estabilizantes: polifosfato de sódio (INS 316), realçador de sabor: glutamato de sódio (INS 621), conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251), aromas naturais e corante natural: urucum. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Não contém glúten. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1- identificação do produto; 2- nome e endereço do fabricante; 3- data de fabricação e prazo de validade e número de lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. Prazo mínimo de validade 1 mês. C) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas.	Quilograma	500	14,63	7.316,50
55	SOBRECOXA DE FRANGO. Manipulado com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura de 18°C (dezoito graus centígrados negativos), ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. A) Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes com peso líquido de 1 a 2 QUILOGRAMAS. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. B) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1- identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: SOBRECOXA DE FRANGO; 2- nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal); 3- data de fabricação e prazo de validade e número do	Quilograma	6.000	15,50	93.000,00

	lote; 4- peso líquido; 5- condições de armazenamento. C) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária CVS. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. As carnes não serão recebidas se chegarem DESCONGELADAS, devido às exigências da vigilância sanitária.				
56	ABACAXI PEROLA de primeira qualidade, deve apresentar-se maduro com sabor adocicado, tendo casca com coloração amarelo-esverdeada, firme ao tato, odor característico e superfície íntegra. Peso unitário aproximado de 1.500 gramas. deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o 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, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres.	Quilograma	3.000	11,00	33.000,00
57	ALHO NACIONAL GRAÚDO. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por alho de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. O alho próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em	Quilograma	500	34,00	17.000,00

	veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
58	BATATA INGLESA GRAÚDA. O calibre da batata "Graúda" é maior que 42mm e menor ou igual a 70mm. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudique o consumo: brotamento, esverdeamento, embonecamento grave, rachadura profunda, podridões, coração negro e mancha chocolate. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por batata inglesa de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas, rachaduras, perfurações e cortes. A batata inglesa própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Quilograma	2.500	11,33	28.325,00
59	BRÓCOLIS de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Quilograma	2.000	9,83	19.666,00

60	BERINJELA EXTRA AA em perfeitas condições de consumo, tamanho médio e casca integra sem lesões.	Quilograma	1.000	6,50	6.500,00
61	CEBOLA GRAÚDA Argentina. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por cebola de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Quilograma	2.500	7,88	19.707,50
62	CENOURA. É a parte subterrânea desenvolvida da determinada planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, estar livre de enfermidade, estar livre da maior parte possível de terra aderente a casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos de	Quilograma	2.000	7,30	14.600,00

	fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes nas cascas, a polpa deverá estar intacta e limpa. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, com peso máximo de 5 quilogramas, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados limpos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
63	COUVE FLOR de primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Quilograma	2.000	11,00	22.000,00
64	LARANJA PÊRA. É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo in natura. Classificação: constituídas por laranja Pêra de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas: manchas ou defeitos nas cascas. Características gerais: a laranja Pêra própria para o consumo deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria 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 imediato, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá apresentar intacta e firme, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: bactéria do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25g. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverão ser realizado em veículo fechado em condições de higiene	Quilograma	8.000	7,27	58.136,00

	adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: deverão ser entregues acondicionadas em monoblocos vazados limpos em condições adequadas de higiene. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.				
65	LIMÃO TAITI de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	Quilograma	3.000	7,18	21.549,00
66	MAÇA NACIONAL FUJI - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg	Quilograma	3.000	14,47	43.401,00
67	MARACUJÁ AZEDO EXTRA. É o produto procedente da frutificação de uma planta sã destinada ao consumo in natura. Classificação: constituídos por maracujá azedo de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidas: manchas ou defeitos nas cascas. Características gerais: o maracujá azedo próprio para o consumo deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor própria 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 imediato, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá apresentar intacta, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estar livre de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: bactéria do grupo coliforme de origem fecal máximo de 2 X 10(2)/g, salmonela: ausência em 25g. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverão ser realizados em veículo fechado em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: deverão ser entregues acondicionadas em monoblocos vazados limpos em condições adequadas de higiene. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou papelão.	Quilograma	2.000	11,00	22.000,00

68	MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.	Quilograma	7.000	5,53	38.710,00
69	MAMÃO FORMOSA deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o 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 e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca	Quilograma	8.000	6,79	54.344,00
70	MELÃO deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o 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 e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Quilograma	7.000	7,87	55.069,00
71	TOMATE DÉBORA: De primeira qualidade, sendo fruto de certa espécie de planta utilizada como alimento. Esta classe será constituída por tomate de ótima qualidade, maduros, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. O tomate próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos e abrigados dos raios solares; aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de terra e da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, máximo de 2X10 (2)/g; salmonela: ausência em 25	Quilograma	2.000	9,97	19.934,00

	gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Transporte: deverá ser em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionário devidamente uniformizado. Embalagem: deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, com peso máximo de 5 quilogramas em cada embalagem, os quais deverão estar acondicionados em monoblocos vazados. Não será permitida a entrega em caixa de madeira ou papelão.				
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 1.820.015,17 (HUM MILHÃO OITOCENTOS E VINTE MIL QUINZE REAIS E DEZESSETE CENTAVOS).					

6.2. DA METODOLOGIA APLICADA ÀS QUANTIDADES ESTIMADAS

A metodologia utilizada foi a de pesquisa direta com os órgãos que já fornecem alimentação e tabelas de *per capta* para computar assim a estimativa de quantitativo dos mesmos.

7. ESTIMATIVA DE PREÇOS

A pesquisa de preços se baseou em no inciso IV, do parágrafo 1º, do artigo 23, da Lei 14.133/21 que diz:

> "§ IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital".

7.1. MAPA DE PREÇOS

Mapa de preços constante do levantamento de cotações apresentadas e anexadas ao processo.

8. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

8.1.1. O valor total estimado da despesa é de **R$ 1.820.015,17 (Hum milhão oitocentos e vinte mil quinze reais e dezessete centavos).**

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

A licitação de registro de preço é indeclinável, pois somente com a realização dela conseguiremos adquirir alimentos para suprimento do cardápio das crianças matriculadas na rede Municipal de educação.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a especificidade do objeto a ser licitado, entendemos que cabe o parcelamento do mesmo, em razão de tratar-se de uma intermediação direta entre a Administração Pública e o efetivo prestador de serviço possibilitando o controle.

11. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada, visto que todas as escolas da rede municipal de educação que possuam crianças serão beneficiadas com os itens dispõem-se de local adequado de armazenamento.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante da necessidade de atender todas as crianças matriculadas na rede municipal de educação, com base nos elementos anteriores expostos neste estudo, considera-se **VIÁVEL** e **NECESSÁRIA** a contratação demandada, uma vez que se alinha aos objetivos estratégicos e econômicos financeiros do órgão.

13. CONCLUSÃO.

Diante do interposto apresentado, concluímos a necessidade do registro de preço desses itens acima para atendimento das demandas das escolas municipais, pois sem esta contratação, ferimos a RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020, “Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar: VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTOS E DEMAIS

AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO
REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2024.

Declaramos, sob as penas da lei, que está proponente não incorre em quaisquer das seguintes situações:

a) Para atender à orientação do TCU - Acórdão 2136/2006/TCU/1ª Câmara, de 01/08/2006, ata nº 27/2006, que nossa Empresa não possui sócios em comum, endereços idênticos e/ou indícios de parentesco, com as demais licitantes presentes, ou das que se fazem representar no momento do credenciamento. b) Declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos e declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer das exigências constante do Edital e seus anexos, ensejará aplicação de penalidade a Declarante.
c) Declaramos ao pregoeiro e a equipe de apoio que esta empresa não tem nenhum acordo, ajuste ou favorecimento por parte do Chefe do Poder Executivo ou mesmo de algum Servidor Público Municipal.

_____, _____ de _____ de _____.

_____
Representante Legal (com carimbo da empresa)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO ME/EPP
(em papel timbrado da empresa)

AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO
REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2024

[denominação/razão social da sociedade empresarial], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) da carteira de identidade nº_____ e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o nº _____, DECLARA, para fins do disposto no item ____ do Edital de _____ nº ___/____ e sob as penas da lei, atender os requisitos para enquadramento como microempresa/empresa de pequeno porte e não incorrer em qualquer dos impedimentos para se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado correspondente conferido pela legislação em vigor, nos termos do artigo 3º, da Lei Complementar Federal nº 123/06, em especial no que tange ao artigo 4º, paragrafo 2º, da Lei Federal 14.133/21 que dita:

> § 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

_____, _____ de _____ de _____.

_____
Representante Legal (com carimbo da empresa)

ANEXO V
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS REALINHADA
..... timbre ou identificação do licitante .....

À PREFEITURA MUNICIPAL DE DELFINÓPOLIS
PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO
PREGOEIRO: Senhor XXXXXXXXXXX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 049/2024
Data da Abertura: XX/XX/2024
Horário: 09:00 hrs

Atendendo o Pregão Eletrônico em epígrafe, apresentamos nossa proposta para: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO,** conforme especificações estabelecidas na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UN.	MARCA	P.UNIT	P.TOTAL
1						

VALOR DA PROPOSTA:	
VALIDADE DA PROPOSTA:	
CONTA-CORRENTE:	

No preço ofertado deverão estar incluídas todas as despesas que incidam ou venham a incidir sobre os mesmos, tais como, despesas com impostos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado, declaro que os produtos/serviços ofertados são de Boa Qualidade.

_____,_____de _____de 2024.

Assinatura e carimbo do Representante Legal.

ANEXO VI – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º / 2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 135/2024
PREGÃO ELETRONICO N.º 049/2024
REGISTRO DE PREÇOS N.º 036/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS xx/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE DELFINÓPOLIS, REPRESENTADO PELA PREFEITA E A EMPRESA XXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO:

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES.

Por este instrumento de contrato que entre si fazem, de um lado, **O MUNICÍPIO DE DELFINÓPOLIS,** Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça Manoel Leite Lemos nº 115 – Centro, Delfinópolis - Minas Gerais, CEP. 37.910-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 17.894.064/0001-86 neste ato representado por sua atual Prefeita Municipal, a Sra. Suely Alves Ferreira Leite Lemos, brasileira, viúva, agropecuarista, portadora do RG n.º 9.437.080-1 (SSP/SP) e do CPF n.º 339.621.116-20, residente e domiciliada na Av. Ivo Soares Matos - Pe, n.º 598 - Centro, neste município, denominado simplesmente **CONTRATANTE,** e de outro lado, _____, neste instrumento, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA,** resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente termo tem por objetivo: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO.** Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, proposta de preços e demais documentos, Atas do Processo de Licitação acima descrito, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

1.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar na totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO:

2.1 O preço unitário para a aquisição do material do objeto de registro será o de menor preço por item, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este documento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

2.2. Os preços registrados serão fixos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	VLR.MED.UNIT	VLR.MED.TOTAL

2.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

2.3.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.3.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

2.3.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.3.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

2.3.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

2.4. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

2.4.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

2.4.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

2.4.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

2.4.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.5. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

2.5.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

2.5.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata,

sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

2.5.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

2.5.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

2.5.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 2.5. e no item 2.5.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

2.5.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A validade da **Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

3.2.1. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

3.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.3.1. O instrumento contratual de que trata o item 3.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

3.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelo MUNICÍPIO DE DELFINOPOLIS/MG.

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de Registro de Preços poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

Dos limites para as adesões

4.5. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.6. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

CLÁUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5. Compete ao órgão Gestor:

5.1 A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação serão da Central de Compras, Licitações e Contratos, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços;

5.2 O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.3 O órgão gerenciador sempre que os órgãos das Secretarias usuários da ata de registro de preços necessitarem da prestação dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos a serem fornecidos.

5.4 Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativas às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.5 Dilatar o prazo de vigência do registro de preços “de ofício” através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observando o

prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.
5.6 Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10(dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
5.7 Emitir a autorização de compra;
5.8 Dar preferência de contratação com detentor de registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;
5.9 Compete aos órgãos ou entidades usuárias:
5.10 Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para cumprimento de suas obrigações dentro das normas estabelecidas no edital;
5.11 Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas á prestação dos serviços, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;
5.12 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.
5.13. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:
5.14. Cumprir os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os objetos necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
5.15. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
5.16. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
5.17. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
5.18. Responsabilizar-se por quaisquer danos que venha a causar, a terceiros ou ao patrimônio do município, reparando às suas custas os mesmos, durante ou após a execução dos serviços contratados sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do município.
5.19. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer
ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
5.20. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
5.21. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.22. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações descritas neste Termo e seus anexos.
5.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
5.24. Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
5.25. Cumprir, durante todo o período de execução Ata de Registro de Preço, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
5.26. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
5.27. Indicar preposto para representa-la durante a execução da Ata de Registro de Preço.
5.28. A emissão da nota fiscal, deverá conter todas as informações provenientes da ordem de fornecimento/serviço, com o nome do órgão emissor e CNPJ.
5.29. A contratada deverá emitir a nota fiscal com dados da conta bancaria na qual o pagamento deverá ser executado.
5.30. A entrega deverá ser em horário de expediente das 07:00 às 15:00 horas, com prazo não superior a XX (XXXX) dias úteis, a partir do recebimento da autorização de fornecimento. O endereço de entrega será no Almoxarifado Central Rua Jose Abrahão Pedro, 330 – Delfinópolis/MG.
5.31. A entrega será devidamente acompanhada por FISCAL DE CONTRATO
5.32. Sujeitar-se a mais ampla e restrita fiscalização por parte do servidor do contratante encarregado de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas, na hipótese de adoção da sugestão constante do subitem
5.33. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de referência;
5.34. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12,13 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

6.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
6.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
6.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, ou
6.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

6.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

6.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

6.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

6.4.1. Por razão de interesse público;

6.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

6.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO

7.1 A Ata de Registro de Preços será utilizada para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO.** A aquisição se dará em conformidade com os termos da Lei 14.133/2021, conforme Termo de Referência anexo.

7.2 Cada aquisição deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário da do item, a quantidade pretendida, o local, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3 O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de fornecimento ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida na Lei 14.133/21, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4 Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os materiais solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Município de Delfinópolis/MG - órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de fornecimento.

7.5 A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a prestação dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.6 As despesas relativas à fornecimento correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.7 Todas as despesas relativas ao fornecimento, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8 - Liquidação

8.1.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período. (Inc. I do caput, par. 3º, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

8.1.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021. (Par.2º, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

8.1.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

8.1.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.1.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, a eventual perda das condições de habilitação não enseja, por si, retenção de pagamento pela Administração (caput e par. 1º, art. 7º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

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

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

8.1.7 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

8.2 Prazo de pagamento

8.2.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do Inc. II do caput, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024

8.3 Forma de pagamento

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata a Lei 14.133/21.

9.2 A supressão dos itens registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto na Lei 14.133/21 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da execução da presente aquisição correrão à conta do seguinte recurso do orçamento de 2024.

Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme art. 17º, do Decreto Federal 11.462/23.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade).

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 6.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO

12.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EFICÁCIA

13.1 O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município e da integra do PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Cássia/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta Ata de Registro de Preços que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.
E por estarem as partes justas e compromissadas, assim o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Delfinópolis - MG, ____ de _____ de 2024.

_____
SUELY ALVES FERREIRA LEITE LEMOS
PREFEITA
CONTRATANTE

_____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª_____
CPF

2ª_____
CPF

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO N.º / 2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 135/2024
PREGÃO ELETRONICO N.º 049/2024
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 036/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO xx/2024, ADVINDO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS xx/2024 QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE DELFINÓPOLIS, REPRESENTADO PELA PREFEITA E A EMPRESA XXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO:

Por este instrumento de contrato que entre si fazem, de um lado, **O MUNICÍPIO DE DELFINÓPOLIS,** Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça Manoel Leite Lemos nº 115 – Centro, Delfinópolis - Minas Gerais, CEP. 37.910-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 17.894.064/0001-86 neste ato representado por sua atual Prefeita Municipal, a Sra. Suely Alves Ferreira Leite Lemos, brasileira, viúva, agropecuarista, portadora do RG n.º 9.437.080-1 (SSP/SP) e do CPF n.º 339.621.116-20, residente e domiciliada na Av. Ivo Soares Matos - Pe, n.º 598 - Centro, neste município, denominado simplesmente **CONTRATANTE,** e de outro lado, _____, neste instrumento, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado o presente **CONTRATO ADMINISTRATIVO** para fornecimento adiante discriminado.

O presente instrumento fundamenta-se nos dispostos na Lei nº. 14.133/21, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, bem como no **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 135/2024, PREGÃO ELETRONICO 049/2024,ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 036/2024** que ficam fazendo parte integrante do presente contrato, regendo-o, no que for omisso.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1– "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO."

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DO FORNECIMENTO

2.1.–O valor estimado do presente contrato é de **R$** (valor por extenso), conforme a planilha anexa ou abaixo discriminada:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	VLR.MED.UNIT	VLR.MED.TOTAL

2.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.2.1. O Termo de Referência;
2.2.2. O Edital da Licitação (se for caso;
2.2.3. A Proposta do contratado;
2.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2.3. Realização de fornecimento/prestação de serviços se dará logo após o tramite da Licitação ou sua dispensa, sendo prazo de entrega/inicio prestação de serviços de até XX (xxxxxxx) dias após emissão da autorização de fornecimento/ordem de serviços.

2.4. Na formulação de contrato o prazo de vigência da contratação será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato, nos termos do art. 111 da Lei 14.133/2021.

2.5. Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:

a) O contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

b) A Administração poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

2.6. Os produtos/serviços deverão ser entregues/prestados conforme o termo de referência.

2.7. A entrega/prestação de serviços será devidamente acompanhada por FISCAL DE CONTRATO

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3 - LIQUIDAÇÃO

3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período. (Inc. I do caput, par. 3º, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

3.1.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021. (Par.2º, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

3.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

3.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

3.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, a eventual perda das condições de habilitação não enseja, por si, retenção de pagamento pela Administração (caput e par. 1º, art. 7º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024)

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

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

3.7 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

3.9 PRAZO DE PAGAMENTO

3.9.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do Inc. II do caput, art. 6º, Portaria nº 10, de 03 de janeiro de 2024

3.10 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes da execução da presente aquisição correrão à conta do seguinte recurso do orçamento de 2024.

Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme art. 17º, do Decreto Federal 11.462/23.

CLÁUSULA QUINTA - PRAZO DE VIGÊNCIA:

5.1- O prazo de vigência da contratação é **de XX (xxxx) meses** contados da data de sua assinatura, prorrogável na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
5.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA SEXTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA – Indice Nacional de Preços ao Consumidor, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:
8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
8.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
8.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
8.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
8.9. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

São obrigações da Contratada:
9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega/prestação dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
9.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo Referência, o OBJETO com avarias ou defeitos;
9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não

reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade fiscal via sistema municipal, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) Certidão Negativa de Débitos Federais; 2) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual, Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
9.13. Sempre que solicitado pela Administração, o contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o **item anterior**, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
9.17.Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
9.18. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
9.19.A emissão da nota fiscal, deverá conter todas as informações provenientes da autorização de fornecimento/serviço, como o nome do órgão emissor e CNPJ.
9.20.A contratada deverá emitir a nota fiscal com os dados da conta bancária, na qual o pagamento deverá ser executado.

9.21. Efetuar a entrega/prestação dos serviços em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência.

CLÁUSULA DECIMA - DAS ALTERAÇÕES

10.1. – Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
10.2. Conforme o artigo 125, da Lei Federal 14.133/21, nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do **caput** do artigo 124 da Lei referida anteriormente, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).
10.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
10.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

IV. Multa:

a. moratória de 1% um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

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

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

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

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

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o

contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma de regulamento municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

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

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

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

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

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

12.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

12.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

12.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.3. Indenizações e multas.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GARANTIA DA EXECUÇÃO

13.1 – Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUB CONTRATAÇÃO

14.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO (art. 92, §1º)

16.1 Fica eleito o Foro da Cidade de Cássia/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Delfinópolis - MG, ____ de _____ de 2024.

_____
SUELY ALVES FERREIRA LEITE LEMOS
PREFEITA
CONTRATANTE

_____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª_____
CPF

2ª_____
CPF

VISTO: _____

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 135/2024

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 049/2024

REGISTRO DE PREÇOS N.º 036/2024

A Prefeitura Municipal de Delfinópolis/MG, torna público para o conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico n.º 049/2024, em Sessão Pública no site **www.slicx.com.br**, às **09:00 hrs, do dia 18 de setembro de 2024**, para a abertura da sessão oficial do pregão e tendo como objeto: **"AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA – EDUCAÇÃO INFANTIL (7 MESES A 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 15 ANOS), COM RECURSO DO PNAE E RECURSO PRÓPRIO, "** cujo critério de julgamento será o de **"Menor Preço por item"**, em conformidade do disposto na Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no que couber o Decreto Federal 10.024/19 e das condições estabelecidas no Edital e seus anexos integrantes.

Informações, esclarecimentos e aquisição deste Edital, estão à disposição dos interessados nos sites www.delfinopolis.mg.gov.br – www.slicx.com.br e na Divisão de Materiais/Compras desta Prefeitura, das 7horas às 16 horas.

Delfinópolis (MG), **04 de setembro de 2024.**

Afixado no quadro de avisos do saguão da Prefeitura Municipal conforme Lei Municipal n.º 1225 de 30 de Agosto de 1994 em:

_____ | _____ | _____

_____
Assinatura do Responsável pela Publicação