



Prefeitura Municipal de Apiacá



EDITAL
Pregão Eletrônico Nº 000001/2024

INFORMAÇÕES GERAIS

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 000001/2024

para Registro de Preços

CONTRATANTE (UASG): PREFEITURA MUNICIPAL DE APIACÁ (985609);

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP;

VALOR TOTAL: R\$ 1.891.373,80 (um milhão oitocentos e noventa e um mil trezentos e setenta e três reais e oitenta centavos);

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 30 de outubro de 2024, às 13:00 horas (horário de Brasília);

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Lote;

MODO DE DISPUTA: ABERTO;

EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO;



Prefeitura Municipal de Apiacá



PREÂMBULO

PREFEITURA MUNICIPAL DE APIACÁ-ES

UASG 985609

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000001/2024

para Registro de Preços

(Processo Administrativo nº **000453/2024**)

ID CidadES TCE/ES nº **2024.008E0700001.02.0001.**

Torna-se público que o (a) **MUNICÍPIO DE APIACÁ-ES**, com sede administrativa na Alameda Dr. Moacyr Tardin Figueiredo, s/nº - Centro - Apiacá-ES, CNPJ nº 27.165.604/0001-44, por meio do Setor de Compras, Licitações e Contratos, realizará licitação, **PARA REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O presente Edital e seus anexos estarão disponíveis nos endereços abaixo, onde também poderão ser obtidos maiores informações, esclarecimentos de dúvidas, envio de impugnações, recursos etc, em dias úteis, de segunda à quinta, das 12h às 18h, e às sextas, das 12h às 16h:

E-mail: licitacao@apiaca.es.gov.br;

Tel.: (28) 3557.1300;

Facebook: [licitacaoapiaca](#);

Portal da Transparência: <https://apiaca-es.portaltp.com.br/consultas/documentos.aspx?id=34>;

Site: <https://site.apiaca.es.gov.br/licitacoes>.

Local da Licitação: **Ambiente eletrônico/virtual do ComprasGov**;

UASG: **985609 - Prefeitura Municipal de Apiacá-ES**;

Endereço eletrônico: **www.gov.br/compras/pt-br, "Acesso Identificado"**;

1 - DO OBJETO:

1 - DO OBJETO:

1.1 O objeto da presente licitação é a (o) **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.



Prefeitura Municipal de Apiacá



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

1.3 **IMPORTANTE:** As especificações técnicas dos itens no arquivo PDF a ser baixado juntamente com o arquivo do Edital no Compras.gov.br (Relação de Itens) geralmente são obtidas a partir de aproximações do CATMAT/CATSER, não sendo editáveis, em alguns casos, pelo órgão promotor do certame. Portanto, sempre que tais especificações não corresponderem às descrições do Termo de Referência, prevalecerão as que constem no TR (Termo de Referência).

2 - DO REGISTRO DE PREÇOS:

2 - DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1 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.

3 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

3 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

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

3.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.5.1 Para os itens de nº **001 até 060**, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Os demais itens são de ampla disputa.

3.5.2 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



Prefeitura Municipal de Apiacá



3.6 Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

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

3.6.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.11 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.

3.7 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10 O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial



Prefeitura Municipal de Apiacá



de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.12 A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

4 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

4.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

4.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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



Prefeitura Municipal de Apiacá



4.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

5 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:



Prefeitura Municipal de Apiacá



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

5.1.1 valor unitário e total do item;

5.1.2 marca / modelo / fabricante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.7.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.8.

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

6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

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

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso,



Prefeitura Municipal de Apiacá



anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **RS 0,10**.

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

6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA ABERTO**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

6.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da



Prefeitura Municipal de Apiacá



etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA FECHADO E ABERTO**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

6.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

6.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade



Prefeitura Municipal de Apiacá



empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

6.20.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

6.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.21.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

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

6.21.2.2 empresas brasileiras;

6.21.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

6.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer



Prefeitura Municipal de Apiacá



acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

6.22.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (DUAS) HORAS**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7 - DA FASE DE JULGAMENTO:

7 - DA FASE DE JULGAMENTO:

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

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

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

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).



Prefeitura Municipal de Apiacá



7.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.5 deste edital.

7.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1 conter vícios insanáveis;

7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

7.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.9.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.9.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

7.10 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos



Prefeitura Municipal de Apiacá



complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

7.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

7.12.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

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

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

8 - DA FASE DE HABILITAÇÃO:

8 - DA FASE DE HABILITAÇÃO:

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

8.1.1 A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA E ECONÔMICO-FINANCEIRA, PODERÁ SER SUBSTITUÍDA PELO REGISTRO CADASTRAL NO SICAF.

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



Prefeitura Municipal de Apiacá



qualquer outro meio admitido pela Administração.

8.3 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.4 SERÁ VERIFICADO SE O LICITANTE APRESENTOU DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, E O DECLARANTE RESPONDERÁ PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES PRESTADAS, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.5 SERÁ VERIFICADO SE O LICITANTE APRESENTOU NO SISTEMA, SOB PENA DE INABILITAÇÃO, A DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6 O LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, DECLARAÇÃO DE QUE SUAS PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS PARA ATENDIMENTO DOS DIREITOS TRABALHISTAS ASSEGURADOS NA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, NAS LEIS TRABALHISTAS, NAS NORMAS INFRALEGAIS, NAS CONVENÇÕES COLETIVAS DE TRABALHO E NOS TERMOS DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA VIGENTES NA DATA DE ENTREGA DAS PROPOSTAS.

8.7 A HABILITAÇÃO SERÁ VERIFICADA POR MEIO DO SICAF, NOS DOCUMENTOS POR ELE ABRANGIDOS.

8.7.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.8 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.8.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.9.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de, NO MÍNIMO, DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.10 A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

8.11 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.11.1 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

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

8.12 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos,



Prefeitura Municipal de Apiacá



atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13 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, observado o prazo disposto no subitem 8.9.1.

8.14 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.

8.15 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.16 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

8.16.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresa individual, **INSCRIÇÃO NO REGISTRO PÚBLICO DE EMPRESAS MERCANTIS;**
- b) **ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO EM VIGOR**, devidamente registrado na Junta Comercial competente, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;
- c) **INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO NO CASO DE SOCIEDADES CIVIS**, acompanhada de documentação que identifique a Diretoria em exercício;
- d) **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;

8.16.2 REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de **INSCRIÇÃO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA** - CNPJ, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação.
- b) **PROVA DE A INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE CONTRIBUINTE ESTADUAL E/OU MUNICIPAL**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de **REGULARIDADE FISCAL PERANTE A FAZENDA NACIONAL**, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- d) Prova de **REGULARIDADE COM A FAZENDA ESTADUAL** da sede da licitante, mediante Certidão Negativa de Tributos Estaduais ou Certidão Positiva com efeito negativo, expedida pela Fazenda Estadual ou Certidão de Não Contribuinte.
- e) Prova de **REGULARIDADE COM A FAZENDA PÚBLICA MUNICIPAL** da sede da licitante, mediante Certidão Negativa de Tributos Municipais ou Certidão Positiva com efeito negativo, expedida pela Fazenda Municipal, da sede da licitante ou Certidão de Não Contribuinte.
- f) Prova de regularidade com o **FUNDO DE GARANTIA POR TEMPO DE SERVIÇO - FGTS**, por meio de Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.
- g) Prova de **INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS INADIMPLIDOS PERANTE A JUSTIÇA DO TRABALHO**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (TST), da sede da licitante, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do



Prefeitura Municipal de Apiacá



Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 01/05/1943, e instituída pela Lei nº 12.440, de 07/07/2011, que será verificada "on-line" pela COMISSÃO na data de entrega da documentação de habilitação.

8.16.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) **DECLARAÇÃO** de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

b) **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA** comprovando que o licitante executou contratação compatível com as características indicadas no Termo de Referência:

b.1 - O (s) atestado (s) deve (m) ser emitido (s), preferencialmente, em papel timbrado da empresa, órgão ou entidade da Administração Pública, assinado por seu representante, com descrição dos itens contratados;

b.2 - O (s) atestado (s) deverá (ão) contemplar, em relação às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, a quantidade de pelo menos 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos previstos no Termo de Referência;

b.3 - Serão consideradas de maior relevância ou valor significativo, as parcelas que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação;

b.4 - Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora;

b.5 - Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

b.5.1 - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

b.5.2 - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

b.6 - Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio;

b.7 - O Agente da Contratação/Pregoeiro poderá promover diligências para averiguar a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, caso julgue necessário, estando sujeita à inabilitação, o licitante que apresentar documentos em desacordo com as informações obtidas pela Equipe de Pregão, além de incorrer nas sanções previstas na legislação.

8.16.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) **CÓPIAS DAS FOLHAS DO LIVRO DIÁRIO** relativo aos 02 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente registrado no Órgão Competente e apresentado na forma da Lei, onde se encontram



Prefeitura Municipal de Apiacá



transcritos:

I) Termo de Abertura;

II) Termo de Encerramento;

III) Balanço Patrimonial;

IV) Demonstração de Resultado do Exercício;

V) A Licitante obrigada a publicar suas peças contábeis deverá apresentar os documentos relacionados nas alíneas "a" e "b" acima, bem como cópia da referida publicação onde conste o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado do Exercício.

b) A boa situação financeira da licitante será verificada pela Administração com base nos documentos apresentados no item anterior, nos seguintes moldes:

I. O Índice de Liquidez Corrente é o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante, conforme abaixo:

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

II. O Índice de Liquidez Geral, correspondente ao quociente da soma do Ativo Circulante com Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}$$

III. O Índice de Solvência Geral, correspondente ao quociente do Ativo Total pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

$$ISG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

b.1) Será habilitada a empresa que apresentar:

I. Índice de Liquidez Corrente - igual ou maior que 1,0;

II. Índice de Liquidez Geral - igual ou maior que 1,0;

III. Índice de Solvência Geral - igual ou maior que 1,0.

b.2) As empresas que apresentarem resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices estabelecidos no item acima, deverão comprovar Capital Social ou Patrimônio Líquido, no mínimo de 10% (dez por cento) da soma dos valores ESTIMADOS dos lotes arrematados.

I - Para os consórcios, para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverá ser comprovado o valor descrito no subitem b.2, com acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido ao licitante individual, perfazendo assim o valor a ser comprovado de 20% (vinte por cento).

II - O acréscimo previsto no subitem anterior não se aplica aos consórcios compostos, em sua



Prefeitura Municipal de Apiacá



totalidade, de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, assim definida em lei.

b.3) O exercício social torna-se exigível:

I. Após o último dia do mês de MAIO do ano subsequente, para as Licitantes que utilizam a contabilidade digital através do Sistema Público de Escrituração Digital - SPED;

II. Após o último dia do mês de ABRIL do ano subsequente, para as demais licitantes.

b.4) Excepcionalmente, para as empresas criadas no exercício financeiro desta licitação, fica autorizado a substituição dos demonstrativos contábeis, pelo balanço de abertura, e no caso de ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, deverá ser apresentado o balanço patrimonial do último exercício social.

b.5) Os índices serão apurados sobre dados do balanço do último exercício social, e as demais informações do balanço do exercício imediatamente anterior, serão tratados apenas como informações adicionais e comparativas.

b.6) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, poderão ser apresentados de forma cumulativa, quando a informação do último exercício, constar os dois períodos.

c) **CERTIDÃO NEGATIVA DE FEITOS SOBRE FALÊNCIA** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.17 OS LICITANTES QUE INVOCAREM A CONDIÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE PARA FINS DE EXERCÍCIO DE QUAISQUER DOS BENEFÍCIOS PREVISTOS NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, assim como na Lei Municipal nº 736/2007, e reproduzidos neste edital, deverão apresentar ainda os seguintes documentos:

8.17.1 - CERTIDÃO SIMPLIFICADA EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL, seguindo o delineamento do art. 8º da Instrução Normativa nº 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio.

8.17.2 - Caso a licitante seja optante pelo Sistema Simples Nacional de Tributação, regido pela Lei Complementar nº 123/2006, poderá apresentar, em substituição à Certidão expedida pela Junta Comercial, o **COMPROVANTE DE OPÇÃO OBTIDO NO SITE DO MINISTÉRIO DA FAZENDA**, no seguinte endereço eletrônico: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional>;

9 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 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



Prefeitura Municipal de Apiacá



(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3 A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6 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.

9.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:

10 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:

10.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas



Prefeitura Municipal de Apiacá



nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11 - DOS RECURSOS:

11 - DOS RECURSOS:

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

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

11.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inhabilitação do licitante:

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

11.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de **15 (quinze) minutos**.

11.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inhabilitação;

11.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

11.5 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.

11.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7 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.

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



Prefeitura Municipal de Apiacá



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

11.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados através dos contatos informados no início do presente edital.

12 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

12 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

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

12.1.1 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;

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

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

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

12.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

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

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

12.1.3.1 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;

12.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5 fraudar a licitação;

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

12.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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



Prefeitura Municipal de Apiacá



12.2 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:

12.2.1 advertência;

12.2.2 multa;

12.2.3 impedimento de licitar e contratar e

12.2.4 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.

12.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2 as peculiaridades do caso concreto

12.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1 Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de **0,5%** a **15%** do valor do contrato licitado.

12.4.2 Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.

12.5 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.

12.6 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.

12.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

12.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 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.

12.9 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 12.1.3, 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.



Prefeitura Municipal de Apiacá



12.10 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.

12.11 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.

12.12 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.

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

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

13 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

13 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

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

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

13.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos meios informados no início deste Edital.

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

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

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

14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:



Prefeitura Municipal de Apiacá



14.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços do preâmbulo do Edital.

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

14.11.1 ANEXO I - Termo de Referência;

14.11.2 ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar;

14.11.3 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato;

14.11.4 ANEXO IV - Minuta da Ata de Registro de Preços

Apiacá-ES, **27 de setembro de 2024.**

FABRÍCIO GOMES THEBALDI

Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Apiacá



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000001/2024

para Registro de Preços

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO POR LICITAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE APIACÁ.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente termo de referência visa subsidiar a Secretaria Municipal de Educação de Apiacá na licitação para aquisição de merenda escolar para o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Apiacá, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional. Ressalta-se que a Constituição Federal, estabeleceu o dever do Estado, quanto à garantia do fornecimento da alimentação escolar, a luz do artigo 208, Inciso VII, assim como a Lei 8069/90, Estatuto da Criança e do Adolescente em Inciso VII do artigo 54. Com efeito, a alimentação é primordial no combate a repetência escolar, pois é fato que crianças, com problemas de alimentação, têm afetada a capacidade de aprendizagem. Assim sendo, em face de todas as premissas, aqui mencionadas é que se faz necessário aquisição dos gêneros alimentícios.

A merenda escolar 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 nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica será realizado com base no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE:

Nº	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE
1.	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana-de-açúcar branco de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, o produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender à portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos, cnnpa constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais mínimo de 12 meses. pacote com 5 kg. amostras: apresentar duas amostras em embalagens de 1 kg, 2 kg ou de 5kg, devidamente identificadas com o nome do fornecedor. o rótulo deve conter todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente (como dados do produtor/distribuidor; data de fabricação/validade; informações nutricionais; etc). AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	PCT	1.500
2.	ARROZ - longo fino beneficiado tipo 1 embalagem: pacotes com 5 kg (cinco quilos), em plástico atóxico. características gerais: procedência nacional e de safra corrente. isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses, contados a partir da entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras em embalagens de 1 kg, 2 kg ou de 5kg, devidamente identificadas com o nome do fornecedor. o rótulo deve conter todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente (como dados do produtor/distribuidor; data de fabricação/validade; informações nutricionais; etc). AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	PCT	1.500



Prefeitura Municipal de Apiacá



4. **COLORÍFICO** - colorau, embalado em saco plástico transparente resistente contendo aproximadamente 01 KG, reembalado em caixa e/ou fardo, com a data de fabricação muito próxima ao ato da entrega. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 600**
5. **FARINHA DE MANDIOCA** - pct 1kg seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. a embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 1.200**
6. **FEIJÃO PRETO** - pct 1kg novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 2.400**
7. **FEIJÃO VERMELHO** - tipo 1, pct. 1kg novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras, substâncias tóxicas ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 2.400**
8. **FUBÁ DE MILHO** - de milho pré-cozido embalagem: pacote plástico, transparente, termos soldado, com 1 kg (um quilo). Características gerais: o fubá de milho deve ser enriquecido de ferro e ácido fólico, estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. prazo de validade: de 5 (cinco) meses contados a partir da data de entrega. Declarar marca. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 2.000**
9. **MACARRÃO PARAFUSO** - macarrão parafuso, massa seca com ovos, pacote plástico, transparente, termosoldado, resistente, 01 KG . devem estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. Prazo mínimo de validade de 6 meses contados a partir da entrega. Declarar marca. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 3.000**
10. **MACARRÃO ESPAGUETE** - massa seca com ovos, pacote plástico, transparente, termosoldado, resistente, com 01 KG . Deve estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. Prazo mínimo de validade de 6 meses contados a partir da entrega. declarar marca. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 3.000**



Prefeitura Municipal de Apiacá



12.	BATATA INGLESA - íntegras, sem partes estragadas, em perfeita condição de apresentação e tamanho uniforme, livre de impurezas.	KG	5.000
13.	BETERRABA - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	KG	400
14.	CEBOLA BRANCA - branca, com casca protetora, de primeira, tamanho pequeno ou médio, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e parasitas.	KG	3.000
15.	CENOURA - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	KG	2.000
16.	CHUCHU - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	2.000
17.	ABÓBORA - japonesa, madura, íntegra, sem sujidades, mofo ou limosidade.	KG	1.500
18.	OVO DE GALINHA BRANCO - ovo de galinha branco extra - fresco, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem isotérmica fechada apropriada contendo 12 unidades, com peso mínimo de 60 g por unidade.	UN	60.000
19.	PIMENTÃO VERDE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	600
20.	REPOLHO - pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	KG	600
21.	TOMATE - longa vida, bem formado, liso, livre de defeitos e com maturação média.	KG	3.000
22.	MELANCIA - tamanho médio, selecionada.	KG	10.000
23.	MAÇÃ - vermelha nacional Fuji, fresca, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho médio e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, de colheita recente, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com peso médio por unidade de 150g.	KG	8.000
24.	INHAME - tamanho e coloração: uniformes, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	KG	3.000
25.	PEPINO - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	KG	400
26.	LEITE INTEGRAL - Leite integral longa vida, UHT, pasteurizado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no S.I.F do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Caixa com 12 litros cada.	L	50.000
27.	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - biscoito tipo água e sal, textura crocante, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno de 400 gramas, tabela de informações nutricionais, informações do fabricante e data de vencimento estampadas na embalagem. isento de gorduras trans. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	PCT	2.000



Prefeitura Municipal de Apiacá



- 29. AMIDO DE MILHO** - sob a forma de pó fino, cor branca, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou em papel impermeável, limpo, em caixa cartonada, não violado, que garanta a integridade do produto. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 01 KG. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 50**
- 30. PÓ DE CAFÉ** - pó de café extraforte torrado e moído de sabor marcante, que faz jus ao berço ilustre e exhibe boa definição de corpo, frescor, aroma e sabores maduros equilibrados. Embalagens de 01 KG, a vácuo totalmente selados e sem micro-furos. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da data de entrega. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 3.000**
- 31. SAL REFINADO** - sal refinado e iodado pacote plástico, transparente, termosoldado, com 1 kg (um quilo). O sal refinado e iodado deve ser composto de cloreto de sódio, iodato de potássio e anti umectante. O prazo mínimo de validade é de 1 (um) ano contado a partir da entrega. Declarar marca. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 1.200**
- 32. VINAGRE DE BRANCO** - vinagre de álcool, fermentado com acidez mínima de 4%. (ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador INS 224 e corante natural INS 150d). embalagem contendo 750 ml. **UN 600**
- 33. TRIGO PARA QUIBE** - flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **PCT 800**
- 34. CARNE BOVINA MOÍDA** - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" moída. Embalagem a vácuo de 01kg. Características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. Não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. Embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF), data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 10.000**



Prefeitura Municipal de Apiacá



36.	FILE DE PEITO DE FRANGO - corte congelado de peito de frango, sem osso e tempero peito de frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Isentas de temperos e defumação, provenientes de aves sadias, abatidas. a embalagem deverá conter 1 kg do produto, externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data da embalagem e selo de inspeção do órgão competente, carimbos oficiais; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. validade mínima de 05 (cinco) meses, a contar da data de entrega. os cortes devem estar devidamente acondicionados e transportados em veículo térmico ou refrigerado, caso o produto tenha que permanecer fora de sua temperatura ideal de conservação por um período superior a 30min (trinta minutos); contados a partir de sua saída da câmara frigorífica do fornecedor até o freezer do local designado. Desta forma, O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. KG 12.000
37.	SALSICHA HOT DOG - salsicha hot dog. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. KG 1.000
38.	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO - sardinha conserva em óleo - sardinha conservada em óleo, em embalagem de 125 g. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ ou no ministério da saúde, constando datas de fabricação, lote e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. LT 1.000
39.	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE - rico em ômega 3, fonte cálcio peso líquido 250g, peso drenado 165g, sardinhas ao próprio suco com molho de tomate. Saborosa, saudável, pronta para ser servida e com lacre abre-fácil. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega, em perfeitas condições para o consumo. LT 1.000
40.	CARNE SECA - carne bovina de traseiro curada e seca, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo, em pacotes de 500g em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos, não violados. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade mínima de 6 meses da data de entrega, e de fabricação. PCT 1.000
41.	ALHO - graúdo, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Em pacote contendo 1 kg. KG 1.800
42.	BANANA PRATA - extra, em pencas, fresca, de colheita recente, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, unidade com aproximadamente 86g. KG 4.800
43.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - farinha de trigo com fermento tipo 1. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica transparente, atóxica, não violada, contendo informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg. KG 300
44.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - farinha de trigo sem fermento tipo 1. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica transparente, atóxica, não violada, contendo informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg. KG 300
45.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - fermento químico em pó, tendo como ingredientes amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, embalado em pote plástico resistente com tampa e lacre, contendo 250g com a data de fabricação não muito próxima ao ato da entrega. UN 80



Prefeitura Municipal de Apiacá



47.	MUCILAGEM - para alimentação infantil pré-cozido, acondicionado em depósito plástico apropriado, hermeticamente fechado, pacote com 230g indicação do sabor no pedido: aveia, banana/maçã, milho, multicereais, arroz. PCT 1.600
48.	MINGAU DE ARROZ INSTANTÂNEO - cereal a base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais - pacote com 239 gramas. PCT 400
49.	MARGARINA - cremosa, 80% de lipídio, livre de gorduras trans, com sal, em potes plásticos, com tampa, de 500 g cada. Deve apresentar carimbo do SIF. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Conter uma combinação de vitaminas: A, B1, B6 e B12, selênio e ômega 3 e 6. UN 800
50.	ARROZ INTEGRAL - tipo 1, embalagem com 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto. KG 80
51.	MACARRÃO INTEGRAL - tipo espaguete - de primeira linha - embalagem de 01 KG - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. KG 80
52.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - acondicionado em embalagem de vidro cor escura não violada, que garanta a integridade do produto. com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Isento de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície acidez máxima de 0,5%. O produto deve conter somente azeite de oliva extra virgem. validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500 ml. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. VIDRO 100
53.	MILHO DE PIPOCA - milho de pipoca, em embalagem de 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. PCT 240
54.	CANJICA BRANCA - canjica branca, pacote com 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. PCT 220
55.	AMENDOIM TORRADO - amendoim torrado, em embalagem de 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. PCT 100
56.	POLPA DE FRUTAS - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor ABACAXI. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. KG 800



Prefeitura Municipal de Apiacá



58.	POLPA DE FRUTAS - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor MANGA. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	800
59.	POLPA DE FRUTAS - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor ACEROLA. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	800
60.	POLPA DE FRUTAS - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor MARACUJÁ. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	800

1.1 O **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, bem como nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas. O objetivo principal é contribuir para o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

1.2 A legislação que embasa o PNAE é a **Lei nº 11.947/2009**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Atualmente, o programa é regulamentado pela **Resolução CD/FNDE nº 06/2020** e suas alterações. Essa resolução estabelece as diretrizes para a oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo.

1.3 Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)** repassa recursos financeiros para atender aos alunos matriculados na educação básica pública, visando garantir a alimentação adequada dos estudantes e promover hábitos saudáveis desde a infância.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir 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 encontram em vulnerabilidade social.

2.2 Com a publicação da Resolução CD/FNDE nº 02, de 10 de março de 2023, que alterou a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, os valores per capita sofreram reajuste e para o cálculo do repasse, o FNDE utiliza os dados do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

2.3 As regras de atendimento do PNAE aplicadas à base de dados do Censo Escolar para definição da quantidade de alunos a ser atendida, a quantidade de dias letivos (200) e os respectivos valores per capita definidos no Art. 47 e suas atualizações.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para possível aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo de merenda escolar, relativo ao ano letivo de 2024/2025, para atender alunos do ensino das CMEIs e Escolas da Rede Municipal de Educação, com entrega parcelada, conforme necessidade de consumo, mediante Autorização de Fornecimento da Secretaria Municipal de Educação e em conformidade com as especificações constantes neste edital.

3.2 As coletas de preços encontram nos autos do processo. Os objetos ofertados deverão ser de ótima qualidade e



Prefeitura Municipal de Apiacá



atender às especificações técnicas exigidas, além de estarem em perfeito estado e com condições perfeitas para o consumo, não se admitindo em hipótese alguma o fornecimento de produtos avariados e com más condições de uso, devendo estar adequadamente embalado de forma a preservar suas características originais, sem avarias, devendo ser identificado com informações precisas, corretas, claras, em língua portuguesa sobre suas características: qualidade, quantidade, composição, garantia e origem, sendo recusado objeto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação. O recebimento definitivo não isenta a empresa de responsabilidades futuras quanto à qualidade dos produtos entregues.

4. FISCALIZAÇÃO

4.1 A senhora Renata Cristine Roseira, Secretária Municipal de Educação Portaria 1209 de 09/03/2022 e pela Coordenadora da Merenda Escolar acompanhará e fiscalizará a execução do objeto contratado.

5. LIQUIDAÇÃO

5.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo estabelecido em dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

5.2 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada 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 de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

PRAZO DE PAGAMENTO

5.4 O pagamento será efetuado no prazo estimado de 30(trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

FORMA DE PAGAMENTO

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

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



Prefeitura Municipal de Apiacá



6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DO FORNECEDOR

6.1 A Administração poderá solicitar testes do objeto junto aos seus fornecedores, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do objeto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis; se não for realizada a troca, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas. No caso de falsidade, independente da substituição, os objetos ficarão retidos, para que se proceda a responsabilidade criminal.

6.2 Para a solicitação deste certame, foi realizada tomadas de preços (cópias em anexo) com pessoas físicas idôneas capazes de realizar os serviços em foco de atendimento a Unidade de Ensino. Os orçamentos obtidos foram entregues de forma verdadeira e representam os preços obtidos no mercado conforme orientações das normas que regem a matéria.

6.3 A entrega do objeto deverá ser efetuada de acordo com a Autorização de Fornecimento emitida pelo Setor Competente, sendo o local de entrega na Secretaria Municipal de Educação de Apiacá, ou em outros endereços previamente informados, dentro dos limites territoriais do Município de Apiacá - ES, em dias úteis, no horário compreendido às 08 horas às 16 horas.

6.4 A Secretaria Municipal de Educação de Apiacá - ES designará, um servidor responsável pelo acompanhamento da contratação, para verificar a entrega do objeto e pela atestação provisória e/ou definitiva deles, para averiguar a qualidade dos produtos, poderá solicitar amostras e correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas nos produtos ou até mesmo a substituição por outros novos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos.

6.5 Critérios de aceitabilidade de preços.

6.6 Menor preço e atenda os critérios dos produtos pedidos.

7. LOCAL DE ENTREGA E FORMA DE ENTREGA

A entrega deverá ser realizada na Secretaria Municipal de Educação, 17 - Apiacá/ES e demais locais dentro do limite territorial do município de Apiacá, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

As entregas deverão ser realizadas dentro do prazo máximo de até 5 (CINCO) dias úteis contados a partir da data do recebimento da Ordem de Compras, de acordo com as especificações e demais condições estipuladas.

A quantidade deverá estar em conformidade com a ordem de compra emitida;

A especificação deverá estar em conformidade com o item referenciado e licitado, devidamente informados na Ordem de Compra;

O CONTRATANTE se reserva o direito de devolver, no todo ou em parte, os materiais que não atenderem ao que foi estabelecido no presente termo e no contrato e/ou que não estejam adequados para o uso, adequando a liquidação, atesto e pagamento as quantidades recebidas definitivamente.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Compete à Contratada:

- Cumprir o prazo de entrega do objeto, nas mesmas condições exigidas, não podendo este prazo exceder a 05 (cinco) dias após a data da Autorização de Fornecimento, sob pena da empresa contratada ser notificada pelo Município de Apiacá - ES, em caso de descumprimento do mesmo;
- Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Município de Apiacá - ES;



Prefeitura Municipal de Apiacá



- Manter, durante toda a execução do instrumento contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

Compete à Contratante:

- Efetuar o pagamento do preço apurado no certame;
- Definir o local e o prazo para a entrega dos produtos;
- Designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão de acordo com dotação orçamentária a ser definida pela Secretaria Municipal de Finanças, a quem cabe a gestão orçamentária.

Apiacá, 16 de fevereiro de 2024.

Renata Cristine Roseira
Secretária Municipal de Educação
Portaria 1209 de 09/03/2022



Prefeitura Municipal de Apiacá



ANEXO I-A - RELAÇÃO DE ITENS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000001/2024

para Registro de Preços

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP

ANEXO I-A - RELAÇÃO DE ITENS / LOTES

<i>Lote</i>	<i>Ítems</i>	<i>Especificação</i>	<i>Marca</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Unitário</i>	<i>Valor Total</i>
00001	1	Lote 00001 AÇÚCAR CRISTAL - EMB. COM 05 KG aÇúcar cristal - sacarose de cana-de-aÇúcar branco de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plÁstica de 5 kg (cinco quilos), com todas as informaÇões pertinentes ao produto, previsto na legislaÇão vigente, o produto deverÁ ter registro no ministÉrio da saÚde e atender À portaria 451/97 do ministÉrio da saÚde e a resoluÇão 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos, cnnpa constando data de fabricaÇão e validade nos pacotes individuais mÍnimo de 12 meses. pacote com 5 kg. amostras: apresentar duas amostras em embalagens de 1 kg, 2 kg ou de 5kg, devidamente identificadas com o nome do fornecedor. o rÓtulo deve conter todas as informaÇões do produto de acordo com a legislaÇão vigente (como dados do produtor/distribuidor; data de fabricaÇão/validade; informaÇões nutricionais; etc). as amostras deverÁo corresponder ao produto entregue		PCT	1.500,000		
00002	1	Lote 00002 ARROZ LONGO FINO arroz – longo fino beneficiado tipo 1 embalagem: pacotes com 5 kg (cinco quilos), em plÁstico atÓxico. características gerais: procedÉncia nacional e de safra corrente. isento de mofo, de odores estranhos e de substÂncias nocivas. prazo de validade: mÍnimo de 06 (seis) meses, contados a partir da entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras em embalagens de 1 kg, 2 kg ou de 5kg, devidamente identificadas com o nome do fornecedor. o rÓtulo deve conter todas as informaÇões do produto de acordo com a legislaÇão vigente (como dados do produtor/distribuidor; data de fabricaÇão/validade; informaÇões nutricionais; etc). as amostras deverÁo corresponder ao produto entregue.		PCT	1.500,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00003	1	<p>Lote 00003 CANJIQUINHA</p> <p>canjiquinha - de milho amarela pct 1kg acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, não violada, que garanta a integridade do produto. com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. embalagem de 1 kg. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue</p>		KG	2.000,000		
00004	1	<p>Lote 00004 COLORÍFERO</p> <p>colorífico - colorau, embalado em saco plástico transparente resistente contendo aproximadamente 01 kg, reembalado em caixa e/ou fardo, com a data de fabricação muito próxima ao ato da entrega. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.</p>		KG	600,000		
00005	1	<p>Lote 00005 FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>farinha de mandioca – pct 1kg seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. a embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.</p>		KG	1.200,000		
00006	1	<p>Lote 00006 FEIJÃO PRETO</p> <p>feijão preto - pct 1kg novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.</p>		KG	2.400,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00007	1	Lote 00007 FEIJÃO VERMELHO feijão vermelho - tipo 1, pct. 1kg novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras, substâncias tóxicas ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue		KG	2.400,000		
00008	1	Lote 00008 FUBÁ fubá de milho - de milho pré-cozido embalagem: pacote plástico, transparente, termos soldado, com 1 kg (um quilo). características gerais: o fubá de milho deve ser enriquecido de ferro e Ácido fólico, estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. prazo de validade: de 5 (cinco) meses contados a partir da data de entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.		KG	2.000,000		
00009	1	Lote 00009 MACARRÃO TIPO PARAFUSO macarrão parafuso - macarrão parafuso, massa seca com ovos, pacote plástico, transparente, termossoldado, resistente, com 01 kg. deve estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. prazo mínimo de validade de 6 meses contados a partir da entrega. declarar marca. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.		KG	3.000,000		
00010	1	Lote 00010 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE macarrão espagete - massa seca com ovos, pacote plástico, transparente, termossoldado, resistente, com 01 kg. deve estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. prazo mínimo de validade de 6 meses contados a partir da entrega. declarar marca. apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.		KG	3.000,000		
00011	1	Lote 00011 ÓLEO DE SOJA Óleo de soja - obtido de espécie vegetal, envasado em embalagem tipo pet com 900ml (novecentos mililitros) íntegra e sem vazamento, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. prazo de validade não deverá ser inferior a 8 (oito) meses contados a partir da entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue.		LT	4.000,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00012	1	Lote 00012 BATATA INGLESIA batata inglesa - Íntegras, sem partes estragadas, em perfeita condição de apresentação e tamanho uniforme, livre de impurezas		KG	5.000,000		
00013	1	Lote 00013 BETERRABA beterraba - firmes e Íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.		KG	400,000		
00014	1	Lote 00014 CEBOLA cebola branca - branca, com casca protetora, de primeira, tamanho pequeno ou médio, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e parasitas.		KG	3.000,000		
00015	1	Lote 00015 CENOURA cenoura - firmes e Íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.		KG	2.000,000		
00016	1	Lote 00016 CHUCHU chuchu - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		KG	2.000,000		
00017	1	Lote 00017 ABÓBORA abóbora - japonesa, madura, Íntegra, sem sujidades, mofo ou limosidade.		KG	1.500,000		
00018	1	Lote 00018 OVOS ovo de galinha branco - ovo de galinha branco extra - fresco, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem isotérmica fechada apropriada contendo 12 unidades, com peso mínimo de 60 g por unidade.		UN	60.000,00 0		
00019	1	Lote 00019 PIMENTÃO VERDE pimentão verde - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		KG	600,000		
00020	1	Lote 00020 REPOLHO repolho - pés com folhas Íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.		KG	600,000		
00021	1	Lote 00021 TOMATE tomate - longa vida, bem formado, liso, livre de defeitos e com maturação média.		KG	3.000,000		
00022	1	Lote 00022 MELANCIA melancia - tamanho médio, selecionada.		KG	10.000,00 0		
00023	1	Lote 00023 MAÇÃ NACIONAL maçã - vermelha nacional fuji, fresca, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho médio e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, de colheita recente, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com peso médio por unidade de 150g.		KG	8.000,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00024	1	Lote 00024 INHAME inhame - tamanho e coraÇÃO: uniformes, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.		KG	3.000,000		
00025	1	Lote 00025 PEPINO pepino - firmes e Íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condiÇÃO de apresentaÇÃO, livre de impurezas.		KG	400,000		
00026	1	Lote 00026 LEITE PASTEURIZADO TIPO C (EMBALAGEM DE 1 LITRO) leite integral - leite integral longa vida, uht, pasteurizado, com identificaÇÃO do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no s.i.f do ministÉrio da agricultura e/ou ministÉrio da saÚde. caixa com 12 litros cada.		L	12.500,00 0		
00027	1	Lote 00027 BISCOITO DE SAL biscoito tipo Água e sal - biscoito tipo Água e sal, textura crocante, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno de 400 gramas, tabela de informações nutricionais, informações do fabricante e data de vencimento estampadas na embalagem. isento de gorduras trans. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		PCT	2.000,000		
00028	1	Lote 00028 BISCOITO DOCE biscoito doce - maisena 400g. em pacote plÁstico, transparente, termosoldado, com 400g (quatrocentos gramas). internamente os biscoitos devem estar subdivididos em outra embalagem plÁstica. dentre os ingredientes utilizados deve constar farinha de trigo enriquecida de ferro e Ácido fÓlico, prazo mÍnimo de validade de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		PCT	2.000,000		
00029	1	Lote 00029 AMIDO DE MILHO amido de milho - sob a forma de pó fino, cor branca, fabricado a partir de matÉrias primas sÁs e limpas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atÓxico ou em papel impermeÁvel, limpo, em caixa cartonado, nÃO violado, que garanta a integridade do produto. com aspecto caracterÍstico: cor, odor e sabor prÓprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificaÇÃO do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes data de validade ou prazo mÁximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. isento de substÁncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos À superfície externa, insetos, parasitas e larvas. nÃO podendo apresentar-se Úmida, fermentada ou ranÇosa. validade mÍnima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. embalagem de 01 kg. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	50,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00030	1	Lote 00030 PÓ-DE-CAFÉ pó de café - pó de café extraforte torrado e moído de sabor marcante, que faz jus ao berço ilustre e exibe boa definição de corpo, frescor, aroma e sabores maduros equilibrados. embalagens de 01 kg, a vácuo totalmente selados e sem micro-furos. o produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da data de entrega. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	3.000,000		
00031	1	Lote 00031 SAL REFINADO sal refinado - sal refinado e iodado pacote plástico, transparente, termosoldado, com 1 kg (um quilo). o sal refinado e iodado deve ser composto de cloreto de sódio, iodato de potássio e anti umectante. o prazo mínimo de validade é de 1 (um) ano contado a partir da entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue		KG	1.200,000		
00032	1	Lote 00032 VINAGRE vinagre de branco - vinagre de álcool, fermentado com acidez mínima de 4%. (ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador ins 224 e corante natural ins 150d). embalagem contendo 750 ml.		UN	600,000		
00033	1	Lote 00033 TRIGO PARA QUIBE trigo para quibe - flocos pequenos, cor e odor característicos. isento de umidade, mofo e sujidades. embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. pacote de 500 gramas. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue.		PCT	800,000		
00034	1	Lote 00034 CARNE MOÍDA BOVINA carne bovina moída - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" moída. embalagem a vácuo de 01kg. características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sip) e/ou federal (sif), data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue		KG	2.500,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00035	1	<p>Lote 00035 CARNE BOVINA</p> <p>carne bovina em iscas ou cubos - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" em iscas ou cubos. embalagem a vácuo de 01kg características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. Não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sip) e/ou federal (sif), data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue.</p>		KG	2.500,000		
00036	1	<p>Lote 00036 PEITO DE FRANGO</p> <p>filé de peito de frango - corte congelado de peito de frango, sem osso e tempero peito de frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. isentas de temperos e defumação, provenientes de aves sadias, abatidas. a embalagem deverá conter 1 kg do produto, externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data da embalagem e selo de inspeção do órgão competente, carimbos oficiais; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. validade mínima de 05 (cinco) meses, a contar da data de entrega. os cortes devem estar devidamente acondicionados e transportados em veículo térmico ou refrigerado, caso o produto tenha que permanecer fora de sua temperatura ideal de conservação por um período superior a 30min (trinta minutos); contados a partir de sua saída da câmara frigorífica do fornecedor até o freezer do local designado. desta forma, o produto deverá ser entregue congelado. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue</p>		KG	3.000,000		
00037	1	<p>Lote 00037 SALSICHA</p> <p>salsicha hot dog - salsicha hot dog. embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.</p>		KG	1.000,000		
00038	1	<p>Lote 00038 SARDINHA AO ÓLEO</p> <p>sardinha conserva em óleo - sardinha conserva em óleo - sardinha conservada em óleo, em embalagem de 125 g. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ ou no ministério da saúde, constando datas de fabricação, lote e validade. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>		LT	1.000,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00039	1	Lote 00039 SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE sardinha ao molho de tomate - rico em Ômega 3, fonte cálcio peso líquido 250g, peso drenado 165g, sardinhas ao próprio suco com molho de tomate. saborosa, saudável, pronta para ser servida e com lacre abre-fácil. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega, em perfeitas condições para o consumo.		LT	1.000,000		
00040	1	Lote 00040 CARNE SECA carne seca - carne bovina de traseiro curada e seca, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo, em pacotes de 500g em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos, não violados. a embalagem deve conter selo de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim), dados de identificação do produto, validade mínima de 6 meses da data de entrega, e de fabricação.		KG	1.000,000		
00041	1	Lote 00041 ALHO alho - grão, aparência fresca e saudável, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas. em pacote contendo 1 kg.		KG	1.800,000		
00042	1	Lote 00042 BANANA PRATA banana prata - extra, em pencas, fresca, de colheita recente, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, unidade com aproximadamente 86g		KG	4.800,000		
00043	1	Lote 00043 FARINHA DE TRIGO farinha de trigo com fermento - farinha de trigo com fermento tipo 1. textura seca, fina, classe branca. embalagem plástica transparente, atóxica, não violada, contendo informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. pacote de 1 kg.		KG	300,000		
00044	1	Lote 00044 FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO farinha de trigo sem fermento - farinha de trigo sem fermento tipo 1. textura seca, fina, classe branca. embalagem plástica transparente, atóxica, não violada, contendo informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. pacote de 1 kg.		KG	300,000		
00045	1	Lote 00045 FERMENTO EM PÓ fermento químico em pó - fermento químico em pó, tendo como ingredientes amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, embalado em pote plástico resistente com tampa e lacre, contendo 250g com a data de fabricação não muito próxima ao ato da entrega.		UN	80,000		
00046	1	Lote 00046 ACHOCOLATADO EM PÓ - EMB. COM 01KG achocolatado instantâneo em pó - achocolatado instantâneo em pó, não amargo, contendo ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, leite em pó e com adição de vitaminas. acondicionado em embalagens originais de 1kg.		KG	800,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00047	1	Lote 00047 MUCILAGEM mucilagem - para alimentação infantil pré-cozido, acondicionado em depósito plástico apropriado, hermeticamente fechado, pacote com 230g indicação do sabor no pedido: aveia, banana/maçã, milho, multigrãos, arroz.		PCT	1.600,000		
00048	1	Lote 00048 MINGAU DE ARROZ mingau de arroz instantâneo – cereal a base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais – pacote com 239 gramas		PCT	400,000		
00049	1	Lote 00049 MARGARINA COM SAL CREMOSA 500G margarina - cremosa, 80% de lipídio, livre de gorduras trans, com sal, em potes plásticos, com tampa, de 500 g cada. deve apresentar carimbo do sif. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. conter uma combinação de vitaminas: a, b1, b6 e b12, selênio e Ômega 3 e 6.		UN	800,000		
00050	1	Lote 00050 ARROZ INTEGRAL arroz integral - tipo 1, embalagem com 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto		KG	80,000		
00051	1	Lote 00051 MACARRÃO INTEGRAL macarrão integral - tipo espaguete - de primeira linha – embalagem de 500g - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e Água. as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	80,000		
00052	1	Lote 00052 AZEITE azeite de oliva extra virgem - acondicionado em embalagem de vidro cor escura não violada, que garanta a integridade do produto. com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. isento de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície acidez máxima de 0,5%. o produto deve conter somente azeite de oliva extra virgem. validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. embalagem de 500 ml. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		FR	100,000		
00053	1	Lote 00053 MILHO DE PIPOCA milho de pipoca – milho de pipoca, em embalagem de 500 gramas. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		PCT	240,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00054	1	Lote 00054 CANJICA BRANCA canjica branca – canjica branca, pacote com 500 gramas. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		PCT	220,000		
00055	1	Lote 00055 AMENDOIM amendoim torrado – amendoim torrado, em embalagem de 500 gramas. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		PCT	100,000		
00056	1	Lote 00056 POLPA DE FRUTA - ABACAXI polpa de frutas - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 kg. sabor abacaxi. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	800,000		
00057	1	Lote 00057 POLPA DE FRUTA - GOIABA polpa de frutas - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 kg. sabor goiaba. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	800,000		
00058	1	Lote 00058 POLPA DE FRUTA - MANGA polpa de frutas - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 kg. sabor manga. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	800,000		
00059	1	Lote 00059 POLPA DE FRUTA - ACEROLA polpa de frutas - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 kg. sabor acerola. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	800,000		
00060	1	Lote 00060 POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ polpa de frutas - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 kg. sabor maracujá. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue.		KG	800,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00061	1	Lote 00061 LEITE PASTEURIZADO TIPO C (EMBALAGEM DE 1 LITRO) leite integral - leite integral longa vida, uht, pasteurizado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no s.i.f do ministÉrio da agricultura e/ou ministÉrio da saúde. caixa com 12 litros cada.		L	37.500,00 0		
00062	1	Lote 00062 CARNE MOÍDA BOVINA carne bovina moída - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" moída. embalagem a vácuo de 01kg. características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sip) e/ou federal (sif), data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue		KG	7.500,000		
00063	1	Lote 00063 CARNE BOVINA carne bovina em iscas ou cubos - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" em iscas ou cubos. embalagem a vácuo de 01kg características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sip) e/ou federal (sif), data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá corresponder ao produto entregue.		KG	7.500,000		



Prefeitura Municipal de Apiacá



00064	1	<p>Lote 00064 PEITO DE FRANGO</p> <p>filé de peito de frango - corte congelado de peito de frango, sem osso e tempero peito de frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. isentas de temperos e defumação, provenientes de aves sadias, abatidas. a embalagem deverá conter 1 kg do produto, externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data da embalagem e selo de inspeção do Órgão competente, carimbos oficiais; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. validade mínima de 05 (cinco) meses, a contar da data de entrega. os cortes devem estar devidamente acondicionados e transportados em veículo térmico ou refrigerado, caso o produto tenha que permanecer fora de sua temperatura ideal de conservação por um período superior a 30min (trinta minutos); contados a partir de sua saída da câmara frigorífica do fornecedor até o freezer do local designado. desta forma, o produto deverá ser entregue congelado. amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. as amostras deverão corresponder ao produto entregue</p>		KG	9.000,000		
-------	---	--	--	----	-----------	--	--



Prefeitura Municipal de Apiacá



ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000001/2024

para Registro de Preços

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP

ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

1. OBJETO:

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação de Apiacá-ES.

2. LEGISLAÇÃO:

Resolução CD/FNDE 06/2020

Lei nº 11.947/2009 - PENAE

Lei nº 8.269/90 - ECA

Lei nº 14.133/2021;

Lei nº 10.520/2002;

Lei Complementar nº 123/2006;

Instrução Normativa Federal nº 040/2020;

Resolução TCE/ MS nº 88/2018 e alterações posteriores.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

Alimentar-se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa; no âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares. No Brasil a merenda escolar foi instituída como política educacional na década de 50 com intensão de reduzir a evasão, repetência, melhorar o rendimento escolar e ainda desenvolver nos educandos bons hábitos alimentares. Ao longo tempo a "Alimentação Escolar" veio ganhando mais notoriedade e relevância, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de nº 26/2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução."; frisamos aqui que o PNAE suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a merenda escolar. Diante dos expostos faz-se necessário a aquisição dos itens relacionados nas planilhas em anexo (Anexo I) deste estudo para que o município de Apiacá possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos alunos que frequentam as unidades municipais de ensino; atendendo os dispositivos legais.

II. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

As especificações dos itens encontram-se no anexo I deste documento. Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).



Prefeitura Municipal de Apiacá



III. Ciclo de Vida do Objeto:

Os itens contidos neste certame são produtos alimentícios e consumíveis por alunos da rede municipal de ensino de Apiacá, pois são perecíveis e a data de validade de cada item deverão estar legíveis nas embalagens.

2.1 Da entrega e local dos produtos:

2.1.2. Da entrega:

O objeto deverá ser entregue em parcelas, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, juntamente com a Autorização de Fornecimento, expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Apiacá-ES, juntamente com a Autorização de Fornecimento, expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura.

2.1.3. Local e Horário:

A entrega deverá ser realizada na Secretaria Municipal de Educação, 17 - Apiacá/ES e demais locais dentro do limite territorial do município de Apiacá, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação de 8 horas às 15 horas.

As entregas deverão ser realizadas dentro do prazo máximo de até 5 (CINCO) dias úteis contados a partir da data do recebimento da Ordem de Compras, de acordo com as especificações e demais condições estipuladas.

A quantidade deverá estar em conformidade com a ordem de compra emitida;

A especificação deverá estar em conformidade com o item referenciado e licitado, devidamente informados na Ordem de Compra.

O CONTRATANTE se reserva o direito de devolver, no todo ou em parte, os materiais que não atenderem ao que foi estabelecido no presente termo e no contrato e/ou que não estejam adequados para o uso, adequando a liquidação, atesto e pagamento as quantidades recebidas definitivamente.

2.1.4 Especificações para Entregas:

A entrega de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar seguem planejamento elaborado com antecedência pela Coordenadora da Merenda Escolar e pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação que atende as unidades educacionais da rede pública de ensino do Município, pois com o planejamento podemos assegurar que todos os envolvidos no processo da alimentação escolar possam trabalhar de forma programada, sem risco para que haja o desabastecimento tanto de fornecedores e unidades educacionais, garantindo assim o direito dos fornecedores e principalmente o direito de crianças e alunos (Lei n 11.947/2009 - PNAE) em receber uma alimentação de qualidade; a Coordenadora da Merenda Escolar e a Nutricionista trabalham com um planejamento de programação anual, mensal, quinzenal e semanal, todos estudados e elaborados com antecedência; da seguinte forma: com base no número de matrículas é feito uma estimativa de quantidades anual de acordo com a faixa etária e quantidade de refeições de cada unidade referente ao número de dias letivos que deverá atender.

2.1.5 Recebimento dos produtos:

Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos e em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 12 horas.

Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo.

2.1.6 Encargos:

As despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto, correrão por conta exclusiva da contratada. A entrega dos produtos deverá ser feita na Secretaria Municipal de Educação de Apiacá-ES.

2.1.7 Da Fiscalização:

A fiscalização é de responsabilidade dos funcionários listados a seguir que forma designados para tal função:

NOME	FUNÇÃO	DECRETO/PORTARIA
Renata Cristine Roseira	Secretária Municipal de Educação	Portaria 1209 de 09/03/2022
Adalge Silva Monteiro	Coordenadora da Merenda Escolar	

Portaria Nº

026/2017 de 02 de janeiro de 2017.

Eloiza Charpinell Diniz Jardim Pimantel	Nutricionista	
---	---------------	--

Matrícula 306003

Decreto Nº836/2022 de 31 de maio de 2022.

A Secretária Municipal de Educação, a Coordenadora da Merenda Escolar e a Nutricionistas ficarão responsáveis



Prefeitura Municipal de Apiacá



pela fiscalização do futuro contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cujas cópias serão encaminhadas a licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

2.1.8 Validade da Ata de Registro de Preços:

A presente ata tem validade de 12 meses a partir da data de assinatura do certame conforme art.12 § 1º da Lei nº 14.133/2021.

2.1.9 Do pagamento:

O primeiro pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da efetiva entrega dos materiais desta licitação, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica. No valor pactuado deverá estar incluso todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços. Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico financeiro.

Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a assinatura do contrato, de comprovada repercussão nos contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

2.2. Especificação (detalhamento):

As especificações dos itens encontram-se no anexo I deste documento. Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

2.3. Da contratação:

Para a efetivação do contrato as empresas vencedoras da licitação deverão apresentar os documentos exigidos conforme a Lei 14133 de 01 de abril de 2021.

2.4. Vigência contratual:

De acordo com o artigo 84 da Lei 14133 de 01 de abril de 2021 de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

O prazo de vigência da ata do registro de preços será, e.

2.5. Necessidade de treinamento de pessoal:

Não se aplica

2.6. Necessidade de transição contratual

Não se aplica

2.7. Necessidade de apresentação de catálogo ou amostra:

Para verificação da qualidade dos produtos é mister apresentação de amostras, sendo essas amostras parâmetros para o fornecimento dos produtos num compromisso com a qualidade do que será ofertado prezando a segurança alimentar dos alunos da rede municipal de ensino de Apiacá.

IV. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução:

A presente licitação tem por objetivo contratar empresa para fornecimento de gêneros alimentícios respeitando as leis relacionadas a "Merenda Escolar" nas unidades municipais de ensino; por meio do Sistema de Registro de Preços.

V. Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:

As estimativas encontram-se discriminadas no anexo desse estudo, porém do Sistema de Registro de Preços da Lei 14133 de 01 de abril de 2021 Art. 82 § 3º É permitido registro de preços com indicação limitada a unidades de contratação, sem indicação do total adquirido, apenas nas seguintes situações: II- no caso de alimento perecível; "grifo nosso".

VI. Justificativas para o parcelamento ou não da solução, se aplicável:

6.1 De acordo com os artigos e 18 §1º inciso VIII da Lei 14133 de 01 de abril de 2021 o parcelamento no pagamento é permitido quando diante da análise de viabilidade técnica e econômica apontam que a retirada parcelada dos itens licitados



Prefeitura Municipal de Apiacá



garanta a eficiência, segurança e qualidade na prestação de serviços. Por tratar de alimentos perecíveis a retirada será parcelada, pois a solicitação dos objetos será feita conforme necessidades e as entregas deverão ser efetuadas de acordo com a Autorização de Fornecimento emitida pelo Setor Competente.

6.2 O primeiro pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da efetiva entrega dos materiais desta licitação, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica.

6.3 No valor pactuado deverá estar incluso todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

6.4 Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua representação, desde que devidamente regularizados.

6.5 Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

6.6 Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

7.6 Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a assinatura do contrato, de comprovada repercussão nos contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

VII. Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável

O direito à alimentação é garantida por um conjunto de legislações a Carta Magna o incluiu na lista de direitos humanos; na Constituição Federal (CF/88 art. 208) com a promulgação da Constituição Federal, em 1988, ficou assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental por meio de programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais, o FNDE desenvolveu o PNAE como programa suplementar para ajudar estados e municípios a atenderem suas demandas com uma alimentação escolar de qualidade de acordo com cada faixa etária e carga horária presencial escolar. O presente estudo vem demonstrar que os itens listados, conforme anexo, são necessários não só para cumprir a legislação, mas acima de tudo tratar os educandos da rede municipal de ensino com dignidade, ofertando lhes uma alimentação de qualidade, procurando suprir suas necessidades físicas trazendo resultados no desenvolvimento psicomotor do indivíduo, contribuindo para que nossos educandos possam se desenvolver integralmente. O município de Apiacá tem hoje 06 (seis) unidades de ensino sendo, 02 (dois) Centro de Municipais de Educação Infantil, 01 (uma) de Ensino Fundamental de séries iniciais e finais na zona urbana e na zona rural 03 (três) escolas que atendem alunos da educação infantil e ensino fundamental, chegando a um universo total de mais de 900 matrículas de educandos frequentes na rede municipal de ensino, a futura licitação serve para efetivar o direito a esses educandos de receber alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades.

VIII. Gerenciamento de risco:

RISCO	MEDIDA DE TRATAMENTO
Recebimento de alimentos em desconformidade	com as especificações do objeto e com a proposta da contratada. Conforme já foi elencado no certame (item 2.1.7) teremos servidores responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos e caso, detecte alguma desconformidade poderá fazer a devolução do mesmo pedindo ressarcimento, tais como produtos danificados, fora da validade, substituição de produtos, produtos em quantidade desigual ao pedido expedido pelo responsável do contrato, enfim produtos que não cumprem as especificações correlatas a este processo licitatório.
Descumprimento com os prazos de entrega.	Os calendários de entregas estipulados pelo servidor responsável devem ser cumprindo sem atrasos ou alterações para não causa prejuízos ao andamento no fornecimento de alimentação aos educandos, podendo o fornecedor receber sanções por não cumprir com as normas do contrato.



Prefeitura Municipal de Apiacá



Reajuste de preços.	I. Qualquer solicitação de reajuste nos preços somente poderá ser analisada após o prazo de validade da proposta, mediante planilha de variação das despesas e mediante requerimento fundamentado devidamente aprovado pela contratante, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.
---------------------	---

IX. Posicionamento conclusivo:

Sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município de Apiacá-ES. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, o FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa suplementar, dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual. Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

ANEXO:

Nº	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE
1.	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana-de-açúcar branco de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, o produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender à portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos, cnnpa constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais mínimo de 12 meses. pacote com 5 kg. amostras: apresentar duas amostras em embalagens de 1 kg, 2 kg ou de 5kg, devidamente identificadas com o nome do fornecedor. o rótulo deve conter todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente (como dados do produtor/distribuidor; data de fabricação/validade; informações nutricionais; etc). AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	PCT	1.500
2.	ARROZ - longo fino beneficiado tipo 1 embalagem: pacotes com 5 kg (cinco quilos), em plástico atóxico. características gerais: procedência nacional e de safra corrente. isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses, contados a partir da entrega. declarar marca. amostras: apresentar duas amostras em embalagens de 1 kg, 2 kg ou de 5kg, devidamente identificadas com o nome do fornecedor. o rótulo deve conter todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente (como dados do produtor/distribuidor; data de fabricação/validade; informações nutricionais; etc). AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	PCT	1.500
3.	CANJQUINHA - de milho amarela pct 1kg acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, não violada, que garanta a integridade do produto. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Apiacá



5. **FARINHA DE MANDIOCA** - pct 1kg seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. a embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 1.200**
6. **FEIJÃO PRETO** - pct 1kg novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 2.400**
7. **FEIJÃO VERMELHO** - tipo 1, pct. 1kg novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras, substâncias tóxicas ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no ministério da agricultura. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 2.400**
8. **FUBÁ DE MILHO** - de milho pré-cozido embalagem: pacote plástico, transparente, termosoldado, com 1 kg (um quilo). Características gerais: o fubá de milho deve ser enriquecido de ferro e ácido fólico, estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. prazo de validade: de 5 (cinco) meses contados a partir da data de entrega. Declarar marca. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 2.000**
9. **MACARRÃO PARAFUSO** - macarrão parafuso, massa seca com ovos, pacote plástico, transparente, termosoldado, resistente, 01 KG . devem estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. Prazo mínimo de validade de 6 meses contados a partir da entrega. Declarar marca. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 3.000**
10. **MACARRÃO ESPAGUETE** - massa seca com ovos, pacote plástico, transparente, termosoldado, resistente, com 01 KG . Deve estar isento de sujidades, larvas, parasitas, insetos inteiros ou seus fragmentos. Prazo mínimo de validade de 6 meses contados a partir da entrega. declarar marca. Apresentar, duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 3.000**
11. **ÓLEO DE SOJA** - obtido de espécie vegetal, envasado em embalagem tipo pet com 900ml (novecentos mililitros) íntegra e sem vazamento, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Prazo de validade não deverá ser inferior a 8 (oito) meses contados a partir da entrega. declarar marca. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **LT 4.000**
12. **BATATA INGLESA** - íntegras, sem partes estragadas, em perfeita condição de apresentação e tamanho uniforme, livre de impurezas. **KG 5.000**
13. **BETERRABA** - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas. **KG 400**
14. **CEBOLA BRANCA** - branca, com casca protetora, de primeira, tamanho pequeno ou médio, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e parasitas. **KG 3.000**



Prefeitura Municipal de Apiacá



16.	CHUCHU - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas. KG 2.000
17.	ABÓBORA - japonesa, madura, íntegra, sem sujidades, mofo ou limosidade. KG 1.500
18.	OVO DE GALINHA BRANCO - ovo de galinha branco extra - fresco, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem isotérmica fechada apropriada contendo 12 unidades, com peso mínimo de 60 g por unidade. UN 60.000
19.	PIMENTÃO VERDE - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de sujidades, parasitos e larvas. KG 600
20.	REPOLHO - pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas. KG 600
21.	TOMATE - longa vida, bem formado, liso, livre de defeitos e com maturação média. KG 3.000
22.	MELANCIA - tamanho médio, selecionada. KG 10.000
23.	MAÇÃ - vermelha nacional Fuji, fresca, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho médio e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, de colheita recente, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com peso médio por unidade de 150g. KG 8.000
24.	INHAME - tamanho e coloração: uniformes, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. KG 3.000
25.	PEPINO - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas. KG 400
26.	LEITE INTEGRAL - Leite integral longa vida, UHT, pasteurizado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no S.I.F do ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Caixa com 12 litros cada. L 50.000
27.	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - biscoito tipo água e sal, textura crocante, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno de 400 gramas, tabela de informações nutricionais, informações do fabricante e data de vencimento estampadas na embalagem. isento de gorduras trans. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. PCT 2.000
28.	BISCOITO DOCE - maisena 400g. Em pacote plástico, transparente, termosoldado, com 400g (quatrocentos gramas). Internamente os biscoitos devem estar subdivididos em outra embalagem plástica. Dentre os ingredientes utilizados deve constar farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. declarar marca. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. PCT 2.000
29.	AMIDO DE MILHO - sob a forma de pó fino, cor branca, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou em papel impermeável, limpo, em caixa cartonada, não violado, que garanta a integridade do produto. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 01 KG. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. KG 50



Prefeitura Municipal de Apiacá



- 30. PÓ DE CAFÉ** - pó de café extraforte torrado e moído de sabor marcante, que faz jus ao berço ilustre e exibe boa definição de corpo, frescor, aroma e sabores maduros equilibrados. Embalagens de 01 KG, a vácuo totalmente selados e sem micro-furos. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da data de entrega. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 3.000**
- 31. SAL REFINADO** - sal refinado e iodado pacote plástico, transparente, termosoldado, com 1 kg (um quilo). O sal refinado e iodado deve ser composto de cloreto de sódio, iodato de potássio e anti umectante. O prazo mínimo de validade é de 1 (um) ano contado a partir da entrega. Declarar marca. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 1.200**
- 32. VINAGRE DE BRANCO** - vinagre de álcool, fermentado com acidez mínima de 4%. (ingredientes: fermentado acético de álcool, água potável e conservador INS 224 e corante natural INS 150d). embalagem contendo 750 ml. **UN 600**
- 33. TRIGO PARA QUIBE** - flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **PCT 800**
- 34. CARNE BOVINA MOÍDA** - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" moída. Embalagem a vácuo de 01kg. Características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. Não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. Embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF), data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 10.000**
- 35. CARNE BOVINA EM ISCAS OU CUBOS** - carne bovina "patinho" ou "coxão mole" em iscas ou cubos. embalagem a vácuo de 01kg. Características organolépticas: magro, limpo, ausência de sujidades, parasitos e larvas, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, contendo no máximo de 4 a 5% de gordura. Não serão aceitas carnes descongeladas e com manchas esverdeadas. Embalagens plásticas resistentes e lacradas adequadamente, transparente e com as descrições do produto, fabricante, endereço, registro no serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF), data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. Amostras: apresentar duas amostras, na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 10.000**



Prefeitura Municipal de Apiacá



37.	SALSICHA HOT DOG - salsicha hot dog. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. KG 1.000
38.	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO - sardinha conserva em óleo - sardinha conservada em óleo, em embalagem de 125 g. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ ou no ministério da saúde, constando datas de fabricação, lote e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. LT 1.000
39.	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE - rico em ômega 3, fonte cálcio peso líquido 250g, peso drenado 165g, sardinhas ao próprio suco com molho de tomate. Saborosa, saudável, pronta para ser servida e com lacre abre-fácil. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega, em perfeitas condições para o consumo. LT 1.000
40.	CARNE SECA - carne bovina de traseiro curada e seca, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo, em pacotes de 500g em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos, não violados. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade mínima de 6 meses da data de entrega, e de fabricação. PCT 1.000
41.	ALHO - grão, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Em pacote contendo 1 kg. KG 1.800
42.	BANANA PRATA - extra, em pencas, fresca, de colheita recente, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, unidade com aproximadamente 86g. KG 4.800
43.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - farinha de trigo com fermento tipo 1. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica transparente, atóxica, não violada, contendo informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg. KG 300
44.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - farinha de trigo sem fermento tipo 1. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica transparente, atóxica, não violada, contendo informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg. KG 300
45.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - fermento químico em pó, tendo como ingredientes amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, embalado em pote plástico resistente com tampa e lacre, contendo 250g com a data de fabricação não muito próxima ao ato da entrega. UN 80
46.	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ - achocolatado instantâneo em pó, não amargo, contendo ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, leite em pó e com adição de vitaminas. Acondicionado em embalagens originais de 1kg. KG 800
47.	MUCILAGEM - para alimentação infantil pré-cozido, acondicionado em depósito plástico apropriado, hermeticamente fechado, pacote com 230g indicação do sabor no pedido: aveia, banana/maçã, milho, multicereais, arroz. PCT 1.600
48.	MINGAU DE ARROZ INSTANTÂNEO - cereal a base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais - pacote com 239 gramas. PCT 400
49.	MARGARINA - cremosa, 80% de lipídio, livre de gorduras trans, com sal, em potes plásticos, com tampa, de 500 g cada. Deve apresentar carimbo do SIF. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Conter uma combinação de vitaminas: A, B1, B6 e B12, selênio e ômega 3 e 6. UN 800



Prefeitura Municipal de Apiacá



- 51. MACARRÃO INTEGRAL** - tipo espaguete - de primeira linha - embalagem de 01 KG - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 80**
- 52. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM** - acondicionado em embalagem de vidro cor escura não violada, que garanta a integridade do produto. com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; informação nutricional; quantidade do produto. Isento de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície acidez máxima de 0,5%. O produto deve conter somente azeite de oliva extra virgem. validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500 ml. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **VIDRO 100**
- 53. MILHO DE PIPOCA** - milho de pipoca, em embalagem de 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **PCT 240**
- 54. CANJICA BRANCA** - canjica branca, pacote com 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **PCT 220**
- 55. AMENDOIM TORRADO** - amendoim torrado, em embalagem de 500 gramas. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **PCT 100**
- 56. POLPA DE FRUTAS** - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor ABACAXI. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 800**
- 57. POLPA DE FRUTAS** - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor GOIABA. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 800**
- 58. POLPA DE FRUTAS** - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor MANGA. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 800**
- 59. POLPA DE FRUTAS** - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor ACEROLA. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 800**
- 60. POLPA DE FRUTAS** - polpa de fruta natural, integral, congelada, sem açúcar, conservantes e aditivos, embalagem contendo 01 KG. Sabor MARACUJÁ. Amostras: apresentar duas amostras na menor embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. AS AMOSTRAS DEVERÃO CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE. **KG 800**



Prefeitura Municipal de Apiacá





Prefeitura Municipal de Apiacá



ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000001/2024

para Registro de Preços

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO

Nº ____/2024-PMA

Proc. nº 000453/2024;

ID CiudadES nº 2024.008E0700001.02.0001;

Pregão Eletrônico nº 000001/2024;

ARP nº ____/2024;

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE APIACÁ-ES E A EMPRESA
.....

DAS PARTES:

I - MUNICÍPIO DE APIACÁ-ES, pessoa jurídica de direito público, com sede na Alameda Dr. Moacyr Tardin Figueiredo - Centro - Apiacá-ES, inscrito no CNPJ sob o nº 27.165.604/0001-44, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Fabrício Gomes Thebaldi, doravante denominado **CONTRATANTE**;

II -, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na - CEP.:, representada por, CPF nº e RG nº, doravante denominada **CONTRATADA**.

As partes acima identificadas, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente **do Pregão Eletrônico nº 000001/2024 para Registro de Preços - Ata de Registro de Preços nº ____/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II):



Prefeitura Municipal de Apiacá



1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de a (o) **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. A Ata de Registro de Preços;
- 1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:

2.1. O prazo de vigência da contratação é de _____ (_____) **MESES**, contados do (a) da assinatura do presente instrumento, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.
- 2.1.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.1.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.1.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII):

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

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO:

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



Prefeitura Municipal de Apiacá



CLÁUSULA QUINTA - PREÇO:

5.1. O valor total da contratação é de RS..... (.....).

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

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

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

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, com data base em ____/____/____.

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 _____ (*indicar o índice a ser adotado*), 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 (art. 92, X, XI e XIV):

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e



Prefeitura Municipal de Apiacá



seus anexos;

- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. 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;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.7. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.8. 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.
- 8.1.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
 - 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
 - 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo
-



Prefeitura Municipal de Apiacá



fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado; 5) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 6) 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 qualificação na contratação direta;

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

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

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

9.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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,



Prefeitura Municipal de Apiacá



perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII):

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV):

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

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

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

- a) **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);
- b) **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);
- c) **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).

d) **Multa:**

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

1.1 O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 10% a 15%



Prefeitura Municipal de Apiacá



do valor do Contrato.

3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 6% a 10% do valor do Contrato.

4. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 4% a 6% do valor do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 2,5% a 4% do valor do Contrato.

6. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 1,5% a 2,5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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 **15 (quinze) 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



Prefeitura Municipal de Apiacá



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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Apiacá



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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

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

12.6. O contrato poderá ser extinto:

12.6.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.6.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII):

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III):

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES:

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia



Prefeitura Municipal de Apiacá



aprovação da Procuradoria Geral do Município, 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).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO:

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- FORO (art. 92, §1º):

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Apiacá-ES 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.

17.2 Para firmeza e validade do pactuado, o presente Contrato foi lavrado em duas vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelas partes.

Apiacá-ES, _____ de _____ de 2024.

MUNICÍPIO DE APIACÁ-ES
Representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal
Fabrício Gomes Thebaldi
CONTRATANTE

.....
Representada por
CONTRATADA

FISCAL DO CONTRATO



Prefeitura Municipal de Apiacá



TESTEMUNHAS:

1 - Nome: _____.

CPF n°: _____.

2 - Nome: _____.



Prefeitura Municipal de Apiacá



ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000001/2024

para Registro de Preços

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP

ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº/2024-PMA

Pregão Eletrônico nº 000001/2024;

Processo Administrativo nº 000453/2024;

ID CidadES TCE/ES nº 2024.008E0700001.02.0001.

O **MUNICÍPIO DE APIACÁ-ES**, com sede administrativa na Alameda Dr. Moacyr Tardin Figueiredo, s/nº - Centro - Apiacá-ES, CNPJ nº 27.165.604/0001-44, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Fabrício Gomes Thebaldi, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para **REGISTRO DE PREÇOS nº 000001/2024**, processo administrativo nº **000453/2024**, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada abaixo, de acordo com a classificação por ela alcançada e na (s) quantidade (s) cotada (s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir.

EMPRESA:, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na - **CEP.:**, representada por, RG nº, CPF nº

1 - DO OBJETO:

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO - SRP**, especificado (s) no (s) respectivo (s) item (ns) do Termo de Referência, anexo I do Edital da licitação que originou a presente ARP, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2 - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:



Prefeitura Municipal de Apiacá



2.1 O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de **R\$ XXXXXXXXXXXXXXXXXX**;

2.2 O (s) preço (s) registrado (s), as especificações do (s) objeto (s), as quantidades mínimas e máximas de cada item estão dispostas no Quadro de Vencedores anexo à presente Ata de Registro de Preços.

2.3 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3 - ÓRGÃO (S) GERENCIADOR (ES) E PARTICIPANTE (S):

3.1 O **ÓRGÃO GERENCIADOR** será o (a) Secretaria Municipal de

3.2 Os ÓRGÃOS PARTICIPANTES são:

3.2.1 - Secretaria Municipal de

3.2.2 - Secretaria Municipal de

4 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP 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.

4.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

4.6 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.

4.7 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



Prefeitura Municipal de Apiacá



entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8 Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.10 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5 - VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA:

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à sua publicação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1 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.

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

5.2 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.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.

5.4.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.



Prefeitura Municipal de Apiacá



5.5 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13 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.

6 - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

6.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados



Prefeitura Municipal de Apiacá



no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1 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;

6.1.2 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;

6.1.3 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 Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

7 - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS:

7.1 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.

7.1.1 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.

7.1.2 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.

7.1.3 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.

7.1.4 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.

7.2 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.

7.2.1 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.

7.2.2 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, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3 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



Prefeitura Municipal de Apiacá



registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6 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.

8 - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto nº 1.127, de 02 de maio de 2024.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS:

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

9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem



Prefeitura Municipal de Apiacá



justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto nº 1.127, de 02 de maio de 2024, ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 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.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 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.

9.4 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:

9.4.1 Por razão de interesse público;

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

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto nº 1.127, de 02 de maio de 2024.

10 - DAS PENALIDADES:

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

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2 É da competência do gerenciador a solicitação da aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11 - CONDIÇÕES GERAIS:

11.1 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 I do Edital da licitação que originou a presente Ata de Registro de Preços.

11.2 Fica eleito o Foro da Comarca de Apiacá-ES para dirimir eventuais conflitos.

11.3 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.,



Prefeitura Municipal de Apiacá



Apiacá-ES, _____ de _____ de 20 ____.

MUNICÍPIO DE APIACÁ-ES
Representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal
Fabrício Gomes Thebaldi
Órgão Gerenciador

.....
Representada por.....
Fornecedor (a) Registrado (a)

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>						
X	Especificação	Marca/Modelo (conforme proposta)			Und.	Quant. Máx.	Quant.
Mín.	R\$ Unt.	Prazo garantia ou validade					

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>						
X	Especificação	Marca/Modelo (conforme proposta)			Und.	Quant. Máx.	Quant.
Mín.	R\$ Unt.	Prazo garantia ou validade					