

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 1/5

JL SOFT RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Modalidade: 12 - Pregão Eletrônico **Sequência:** 63/2023 **Data Início:** 21/07/2023 **Ata:** 48/2023
Processo/Ano: 545/2023 **Data da Licitação:** 14/07/2023 **Data Fim:** 21/07/2024
Fornecedor: 8079 - LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA -ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0002	28.06823	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	43,0000	35,0000	1.505,00
0003	28.06824	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	29,5000	385,0000	11.357,50
0005	28.06826	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	28,0000	280,0000	7.840,00

Valor Total do Fornecedor: 20.702,50

Fornecedor: 8463 - M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL - EPP

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0014	28.06835	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,0500	259,0000	5.451,95
0015	28.06836	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	12,4900	1.734,0000	21.657,66
0018	28.06839	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG	30,4100	392,0000	11.920,72

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 2/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0020	28.06841	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	39,0000	203,0000	7.917,00
0021	28.06842	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	43,8400	499,0000	21.876,16
0022	28.06843	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	9,3000	458,0000	4.259,40

Valor Total do Fornecedor: 73.082,89

Fornecedor: 9825 - R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI - ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0008	28.06829	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	11,4000	325,0000	3.705,00

Valor Total do Fornecedor: 3.705,00

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 3/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0007	28.06828	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,9000	30,0000	657,00
0016	28.06837	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	43,0000	20,0000	860,00

Valor Total do Fornecedor: 1.517,00

Fornecedor: 13111 - UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0001	28.06822	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	35,0000	70,0000	2.450,00
0004	28.06825	Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	KG	63,5000	130,0000	8.255,00
0006	28.06827	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	28,5000	141,0000	4.018,50

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 4/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0009	28.06830	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	KG	10,1000	150,0000	1.515,00
0010	28.06831	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	KG	8,8000	135,0000	1.188,00
0011	28.06832	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	CX	58,0000	105,0000	6.090,00
0012	28.06833	Linguíça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	22,5000	334,0000	7.515,00
0013	28.06834	Linguíça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguíça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	19,5000	319,0000	6.220,50
0017	28.06838	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	PCT	22,5000	38,0000	855,00
0023	28.06844	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de por embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	26,4900	99,0000	2.622,51

Valor Total do Fornecedor:	40.729,51

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	VI. Unitário	Qtd. Saldo	VI. Total (Saldo)
			1 Doc: Proc. Administrativo 505/2024 Anexo: Anexo.pdf (4/311) 282/2345			

Doc: Proc. Administrativo 505/2024	Anexo: Anexo.pdf (4/311)	282/2345

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Página: 5/5

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0019	28.06840	Queijo Prato Fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo Prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitua o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado, Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	44,0000	472,0000	20.768,00

Valor Total do Fornecedor: 20.768,00

Valor Total: 160.504,90

CAJATI, 3 de Julho de 2024.

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5



PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS

Estado de Mato Grosso do Sul

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 7/2024
EDITAL DO PREGAO Nº 5/2024
REGISTRO DE PREÇOS

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE DEODAPOLIS**, com sede na Av. Francisco Alves da Silva - 443, centro de Deodápolis - MS, conforme autorização expedida no processo administrativo supracitado, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, com cota reservada e itens exclusivo para **ME, EPP e MEI**, através de **REGISTRO DE PREÇOS** na forma **PRESENCIAL**, Tipo de Julgamento, **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da LEI nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A Abertura da sessão inicial do processo acontecerá **às 08:30 horas do dia 19 fevereiro de 2024**, no Prédio da Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS, á Av. Francisco Alves da Silva, nº 443, na cidade de Deodápolis/MS

1 - DA JUSTIFICATIVA DA NÃO UTILIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO

1.1. O Pregão PRESENCIAL tipo Registro de Preço foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar em obrigatoriedade de contratação.

1.2. O uso do poder de compra, especialmente junto aos micros e pequenos negócios, é um eficaz instrumento de promoção do desenvolvimento sustentável. O município de Deodápolis, ao utilizar essa estratégia, cumpre o seu papel de induzir esse processo e o resultado é positivo para todos: empresas, sociedade e principalmente para a eficiência na gestão pública. Em 2023, nosso município iniciou a implantação do programa Cidade Empreendedora que tem o propósito de transformar os pequenos negócios em protagonistas do desenvolvimento sustentável, construindo parcerias que promovam a competitividade e estratégias no ambiente de negócios integrando oportunidades de sistemas produtivos, ecossistemas de inovação e liderança.

1.3. O Capítulo V da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (LC123/2006) traz um conjunto inteligente e estratégico de instrumentos que possibilitam ampliar a participação dos pequenos negócios locais nas compras públicas e a sua competitividade e, em consequência, dinamizar nossa economia, gerar mais emprego e a distribuir melhor a renda à sociedade.

1.4. São 06 (seis) benefícios que contemplam todo o tratamento diferenciado e favorecido aos pequenos negócios nas compras públicas, sendo: regularidade fiscal tardia, direito de preferência, itens exclusivos, cotas de até 25%, subcontratação e prioridade por empresas sediadas no local.

1.5. Esse último quesito, vem ao encontro do que o município de Deodápolis está buscando com a implantação do programa Cidade Empreendedora, que é a valorização das empresas locais, por meio do acesso ao mercado de compras públicas, onde as empresas locais terão a prioridade em até um limite de 10% da melhor proposta válida.

1.6. Essa previsibilidade está descrita na Lei Complementar nº 123/2006, a seguir transcrita: Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública. I -

§ 3º Os benefícios referidos no caput deste artigo poderão, justificadamente, estabelecer a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte **sediadas local** ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.

1.7. É importante frisar, que o próprio legislador, quando trouxe a nova Legislação de Licitações e Contratos Administrativos - Lei nº 14.133/2021, determinou a aplicação do tratamento diferenciado aos pequenos negócios, conforme art. 4.

Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

1.8. Vale trazer à baila, a obrigatoriedade imposta pelo legislador ao gestor público, que, enquanto não há um regulamento municipal que apresente melhor tratamento ao pequeno negócio, fica ele (gestor público) obrigado a aplicar a legislação federal.

Art. 47

*Parágrafo único. No que diz respeito às compras públicas, **enquanto não sobrevier** legislação estadual, municipal ou regulamento específico de cada órgão mais favorável à microempresa e empresa de pequeno porte, aplica-se a legislação federal.*

1.9. Por fim, o Tribunal de Contas do Estado do Mato Grosso do Sul - TCE/MS, em resposta a consulta realizada pelo município de SELVIRIA/MS, trouxe à luz a aplicabilidade da priorização de empresas sediadas no município.

1.10. *Nos certames exclusivos, se devidamente justificado, adicionalmente à exclusividade de participação de ME e EPP citado acima, aplica-se a prioridade de contratação em favor das ME e EPP locais ou regionais, quando suas propostas ou lances estiverem quantificados em até 10% do melhor preço válido e quando esse for ofertado por empresa não qualificada como local ou regional, conforme autoriza o parágrafo 3º do art. 48 da Lei Complementar n. 123/2006. PROCESSO TC/MS: TC/10059/2021*

10.11. Foi verificado pelos técnicos responsáveis pelo ETP, que há no município, mais de 03 (três) empresas, potenciais fornecedoras dos itens e serviços a serem adquiridos neste certame licitatório, com isso, afasta a não obrigatoriedade de aplicação da LC nº 123/2006, prevista no inciso II, do artigo 49.

10.12. Importante também ressaltar que a prefeitura está buscando propiciar o maior acesso aos empresários locais às compras públicas, e com isso dinamizar a economia local, fortalecer o comércio, melhorar a empregabilidade no município e realizar a inclusão social e econômica do povo deodapolense, sem renunciar à **transparência e à isonomia** nos processos licitatórios.

10.13. Regulamentado pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, o pregão eletrônico é a modalidade de licitação condicionada aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, do desenvolvimento sustentável, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e aos que lhes são correlatos, e obrigatória a sua aplicação por parte dos entes federativos, quando dos repasses oriundos da União.

10.14. O município de Deodápolis vem, se adequando ao uso do Pregão Eletrônico para suas demandas, com o intuito de atender a legislação, que prega uma maior eficiência nas compras, e a informatização dos sistemas promove tal condição.

10.15. Entretanto, o uso do pregão eletrônico, para entrega de alguns produtos **Perecíveis**, como é o caso de muitos itens dessa licitação, por hora, é um pouco ineficaz para a administração municipal, acaba gerando problemas nos recebimentos, perda da qualidade dos produtos entregues (devido às imensas logísticas das empresas) e, uma morosidade de substituição dos itens, impactando diretamente os serviços prestados pela prefeitura para o contribuinte, nesse caso a nossa população. Isso ocorre por diversos fatores, dentre eles:

a) As empresas que geralmente vencem os processos eletrônicos, estão sediadas a mais de

100 km do município, normalmente em Campo Grande, Dourados e até em outros estados da federação. Nessa distância, é quase impossível que sejam entregues produtos, que são altamente perecíveis ou semi-perecíveis com a qualidade necessária.

b) O município de Deodápolis, não possui um depósito Central, dessa forma, as empresas devem entregar os produtos diretamente em cada escola. A quantidade de produtos perecíveis e semi-perecíveis que deverão ser entregues nas escolas, são baseadas nas ações semanais, podendo ocorrer diversas solicitações durante a semana, o que torna inviável financeiramente a participação das empresas de outros municípios.

10.16. Dessa forma, a prefeitura Deodápolis, entende que utilizar o Pregão, na forma presencial, é mais viável ~~na~~este processo, uma vez que são mais de 33 (trinta e três) itens que são perecíveis, e todos os demais são semi-perecíveis, e nessa lógica, somente circuitos pequenos de logística (entregas) conseguem atender com qualidade as contratações.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual **aquisição de carnes, frios e laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte**, conforme especificações descritas no Anexo - I Proposta de Preços e no Termo de Referência Anexo II.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. **Poderá participar no item 5 todas as empresas** pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, regularmente cadastrados neste município ou que satisfaçam as condições exigidas no presente edital e seus anexos, parte integrante deste edital.

3.1.1. **Os itens 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 26 - 27 - 28 e 29 serão exclusivos para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, e Microempreendedores Individuais**, em cumprimento ao art. 48, II da Lei complementar 123/2006.

3.1.2. **O item 25** foi retirado da Proposta de Preços conforme solicitação e justificativa do Departamento de Compras anexado ao processo.

3.1.3. **O item 30 (cota reservada) para ME, EPPs e MEI**, corresponde em até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos originalmente elencados no itens 5 e foi incluído neste edital em cumprimento ao art. 48, III da Lei complementar 123/2006.

3.1.3.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

3.1.3.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

3.1.3.3. Pôr a Licitação ser Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, será dada a prioridade de aquisição das mercadorias da cota reservada, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

3.2. Será vedada a participação de empresas:

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

3.2.2. 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.2.4. 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;

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

3.2.6. 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.

3.2.7. Que estiverem reunidas em consórcio.

3.2.8. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá apresentar no credenciamento a declaração simplificada conforme Anexo - III do edital

3.2.9. As empresas que enviarem os envelopes de Documentação e Proposta via Correio ou entregar no Protocolo na Prefeitura deverá ser enviado/entregue aos cuidados do Pregoeiro, no seguinte endereço Av. Francisco Alves da Silva - 443, Cep 79.790-000, Centro, de Deodápolis - MS, em horário de expediente até 10 minutos antes do horário previsto para o credenciamento.

3.2.10. A documentação exigida para proposta de preços e habilitação será apresentada em 02 envelopes, timbrados ou com o carimbo do CNPJ, lacrados até a data, hora e local designados neste edital e com os seguintes dizeres:

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODAPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024

DATA DE ABERTURA: 19/2/2024

HORÁRIO: 8:30 HORAS - MS

(RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE E ENDEREÇO) se o envelope não for timbrado

ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODAPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024

DATA DE ABERTURA: 19/2/2024

HORÁRIO: 8:30 HORAS - MS

(RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE E ENDEREÇO) se o envelope não for timbrado

3.4. A ausência ou incorreções dos dizeres citados acima, na parte externa dos envelopes não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá inserir as informações faltantes e/ou retificá-las.

3.5. Caso eventualmente ocorra a abertura do Envelope 02 - Habilitação antes do Envelope 01 - Proposta de Preços, será aquele novamente lacrado sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os presentes.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. **O proponente deverá** se apresentar para credenciamento junto o (a) Pregoeiro (a) por meio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, **identificar-se exibindo a Carteira de Identidade** ou outro documento equivalente.

4.2. O credenciamento far-se-á por meio de **Carta de Credenciamento, instrumento público de procuração ou instrumento particular** com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar **cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social**, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

4.3. **Não haverá credenciamento** no caso de apresentação de carta de credenciamento, Instrumento público de procuração ou instrumento particular sem poderes específicos para formular ofertas e lances de preços bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

4.4. Declaração Unificada (conforme modelo Anexo - III);

4.5. As microempresas e as empresas de pequeno porte, nos termos do art. 72 da Lei Complementar nº 123/06 e devido à necessidade de identificação pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, deverão apresentar a **Certidão Simplificada da Junta Comercial da sede da licitante**, com data de emissão não superior a 60 (sessenta dias), da data de abertura desta licitação, **(as MEI apresentar apenas o Certificado)**, a não apresentação da certidão significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro, dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06 aplicáveis ao presente certame;

4.6. O representante poderá ser substituído por outro devidamente cadastrado;

4.7. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante;

4.8. A não apresentação ou a não incorporação do documento de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder pela mesma.

4.9. Caso o proponente não compareça, mas envie toda a documentação necessária dentro do prazo estipulado, participará do Pregão com a primeira proposta apresentada quando do início dos trabalhos, devendo estar ciente que estará renunciando a fase de lance, de negociação e a interposição de recursos.

5. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO

5.1. Após o recebimento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o (a) Pregoeiro (a) declarará aberta à sessão, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, **dando início** ao recebimento dos **ENVELOPES** contendo a Proposta de Preços.

5.2. Após o (a) Pregoeiro (a) declarar encerrado o prazo para entrega dos envelopes, nenhum outro poderá ser recebido;

5.3. Conceder-se-á vistas e rubricas, pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das empresas participantes, em todas as propostas, nos documentos de habilitação do vencedor e nos envelopes de habilitação remanescentes;

5.4. O (A) Pregoeiro (a) providenciará a devolução dos envelopes “documentos de habilitação” dos licitantes remanescentes, à exceção dos relativos aos 2º e 3º classificados na ordem crescente, que ficarão retidos até assinatura da Ata/Contrato pelo licitante vencedor;

5.5. No caso da sessão do pregão, em situação excepcional, vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do (a) Pregoeiro (a) e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE - 01)

6.1. A licitante deverá entregar a proposta no envelope 01 sem emendas ou rasura apresentadas em papel timbrado da própria empresa, **impressa**, contendo, obrigatoriamente os itens abaixo relacionados:

- a) nome, endereço, CNPJ;
- b) número do Processo e do Pregão;
- c) descrição completa das mercadorias ofertadas, objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações, atendendo o **Anexo I** deste Edital);
- d) ser apresentada sem emendas ou rasuras, com preços expressos em moeda corrente nacional, utilizando duas (02) casas decimais após a vírgula desprezando-se a fração remanescente. Em caso de dúvida, prevalece o valor unitário.
- e) nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- f) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, no caso de o prazo de validade ser omitido na proposta, o (a) Pregoeiro (a) considerará que o mesmo será de 60 (sessenta) dias.

6.2. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

6.3. Será **DESCCLASSIFICADA** a empresa que:

- a) Não atender às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas, apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, retardar a sessão ou estar com a descrição das mercadorias em desacordo com a forma solicitada, conforme ANEXO I do edital.
- b) Apresentar cotação inferior à quantidade prevista neste Edital ou Propostas alternativas;

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. O (A) Pregoeiro (a) procederá à abertura do Envelope 01, contendo as Propostas de Preços, e estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos (EXAME DE CONFORMIDADE), sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

7.2. O (A) Pregoeiro (a) classificará o autor da proposta de MENOR PREÇO, e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos ou superiores em até 10% (dez por cento) para participarem dos lances verbais;

7.3. Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas nas condições do item acima o (a) pregoeiro (a) classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços oferecidos.

7.4. Aos licitantes classificados será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.5. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nessa condição será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

7.6. O licitante que desistir de apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a), será excluído da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pelo mesmo, para efeito de ordenação das propostas.

7.7. Caso não se realize lance verbal será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.8. Na divergência entre o preço total e unitário, prevalecerá o unitário.

7.9. Quando houver discrepância entre os valores unitários e os totais resultantes de erros de multiplicação e quantidades por valores unitários prevalecerão os valores unitários e o valor total será corrigido.

7.10. Quando houver discrepância entre os valores dos subtotais e os totais, resultantes de erros de adição prevalecerão os valores dos subtotais corrigindo o valor total;

7.11. No caso de discrepância dos dados ofertados nas propostas e nos anexos, prevalecerão os da proposta, exceto nos casos em que os anexos forem mais vantajosos para a Administração Pública;

7.12. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o (a) Pregoeiro (a) examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

7.12.1. O (A) Pregoeiro (a) poderá negociar diretamente com o licitante para que seja obtido preço melhor;

7.12.2. Será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto. Contudo, se a licitante for classificada na sessão do Pregão para ofertar lances verbais, poderá fazê-lo na forma e oportunidade previstas neste Edital;

7.12.3. A licitante vencedora, após a etapa de lances, deverá assinar a ata constando o valor final negociado.

7.13. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo (a) Pregoeiro (a) e o(s) licitante(s) presente(s).

7.14. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

8. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE - 02)

8.1 Os documentos necessários à participação na presente licitação, deverão ser apresentados em 01 (uma) via, respectivamente, devendo os EXTRAIDOS VIA INTERNET em original e os demais por qualquer processo de cópia ou publicação em órgão de imprensa oficial. Caberá a Comissão Permanente de Licitação solicitar, **a qualquer momento, os originais para confrontação.**

8.2. Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) **Certificado de Microempreendedor Individual** ou **Registro Comercial**, no caso de empresa individual; ou

- b) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, com suas alterações **ou a respectiva consolidação**, se houverem, devidamente registrada, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores; ou ainda
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova de eleição da diretoria em exercício.
- d) No caso de Sociedades que envolvem uma outra empresa jurídica como sócia junta-se para a habilitação o CNPJ da respectiva empresa.

8.2.1. A licitante fica dispensada da apresentação dos documentos enumerados no item 8.2 alíneas “a, b, c d”, caso já tenha apresentado por completo quando do credenciamento junto ao pregoeiro.

8.3. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista e Alvará.

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda **(CNPJ)**;
- b) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Débitos Gerais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicílio ou sede da empresa proponente na forma da Lei.
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Relativos a **Tributos Federais** e a **Dívida Ativa da União**;
- d) Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRS), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicílio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei.;
- e) Certificado de **Regularidade do Tribunal Superior do Trabalho** mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhista - **(CNDT)** emitido pelo órgão competente, da localidade de domicílio ou sede da empresa do proponente, na forma da Lei.
- f) Apresentar nos termos da Lei nº 6.360/76, regulamentada pelo Decreto nº 79.094/77 do Ministério da Saúde e Portaria nº 2.814/98/SVS/MS e sua alteração e demais legislações complementares, em original ou através de publicação no Diário Oficial da União ou por qualquer processo de cópia autenticada, **Alvará de Licença Sanitária**, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede da empresa licitante, **compatível com o item licitado**.

8.5. Disposições Gerais da Habilitação

8.5.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 60 (sessenta) dias a contar da data de sua emissão.

8.5.2. Quando a licitante apresentar certidão extraída por meio da internet, que não seja original, o (a) Pregoeiro (a) efetuará a consulta no site correspondente, para a verificação da sua autenticidade.

8.5.4. No caso de alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, as microempresas e empresas de pequeno porte **serão asseguradas prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da decisão do (a) Pregoeiro (a) que declarar a empresa vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.5.5. A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro (a) convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata/contrato, ou propor a revogação deste Pregão.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DOS RECURSOS

9.1. Os interessados em impugnar edital por irregularidade na aplicação da Lei 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, ou enviar no e-mail editaisprefeituradeodapolis@gmail.com

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

9.2. A impugnação ao edital deverá ser dirigida à autoridade que tiver editado o ato ou proferir a decisão recorrida.

9.3. Acolhida à petição contra o ato convocatório serão designadas nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas e apresentação de documentos.

9.4. Dos atos da administração decorrentes da aplicação da lei 14.133/2021, cabem:

I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação;
- e) extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

II - pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

§ 1º Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do inciso I do **caput** deste artigo, serão observadas as seguintes disposições:

I - a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no inciso I do **caput** deste artigo será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 desta Lei](#), da ata de julgamento;

II - a apreciação dar-se-á em fase única.

§ 2º O recurso de que trata o inciso I do **caput** deste artigo será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

§ 3º O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

§ 4º O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

§ 5º Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10. DA ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO

10.1. O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento (AF), nos locais discriminados na AF.

10.2. As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, em horários compreendidos entre 07h as 11h e 13h as 17h (horário do MS) horário do MS, no município de Deodápolis-MS.

10.3. O fornecimento, serão objeto de inspeção, que será realizada por servidor designado pela Secretaria requisitante;

10.4. Após comprovado a entrega, pelo atesto do fiscal designado, receberá e atestará as respectivas Notas Fiscais, encaminhando-as em ato contínuo ao setor financeiro, para pagamento.

10.5. Caso os **CARNES & FRIOS**, não satisfaçam às especificações exigidas, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.6. Os prazos reduzidos para fornecimento e entrega dos itens, se justifica, pois, a grande parte dos itens do presente procedimento de CARNES & FRIOS são de consumo rápido e/ou perecíveis, sendo assim não há que se falar em longos prazos para o seu fornecimento e entrega.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

11.4. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

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

11.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas com o fornecimento das mercadorias correrão a conta das dotações orçamentaria: 1002400001- Fundo Municipal de A. Social, Projeto de Atividade 2004, 2005, 2010 e 2023, Fonte 660. 0701300013 - Departamento de Educação, Projeto de Atividade 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, Fonte 1501 e 1552. 0400500007 - Departamento Administrativo/Financeiro, Projeto de Atividade 2053, Fonte 500. 0800100016 - Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Projeto de Atividade 2051, Fonte 1500. 0901800002- Hospital Municipal Cristo Rei, Projeto de Atividade 2068 e 2069, Fonte 500, 600 e 621. 0901800001- Fundo Municipal de Saúde, 2076, 2077, 2078, 2079 e 2082, Fonte 500, 600, 621 e 899. 3.3.90.30.00 - Materiais de Consumo. **E a que couber no exercício seguinte.**

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) der causa a execução total do contrato;
- c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- d) 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.

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa:

- Moratória de 2% a 10% (dois a dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (trinta) dias;
- Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.2. A aplicação das sanções previstas neste termo 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).

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

13.4. 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);

13.5. 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).

13.6. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e o edital

13.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

13.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O resultado e demais atos do presente certame será divulgado no [Diário Oficial do Município de Deodápolis - MS](#).

14.2. As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que a interpretação não viole a lei e não comprometa o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

14.3. Será facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive parecer técnico à Secretaria requerente do certame com relação aos produtos cotados, bem como solicitar aos órgãos competentes, elaboração de parecer técnico destinado a fundamentar a decisão.

14.4. O Pregoeiro poderá, ainda, relevar erros formais, ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação e não gerem a majoração do preço proposto.

14.5. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

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

14.7. A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

14.8. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.9. As licitantes são responsáveis administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14.10. As licitantes devem observar o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

14.11. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

14.12. É obrigação da proponente observar e acompanhar rigorosamente os editais, todas as fases do certame e comunicados oficiais divulgados conforme item anterior, ler e interpretar o conteúdo destes, desobrigando totalmente o órgão licitador, por interpretações errôneas ou inobservâncias.

14.13. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.

15. DO FORO

15.1 Quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas da execução desta licitação serão dirimidas no Foro de Justiça da Comarca de Deodápolis com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

16. ANEXOS DO EDITAL

Anexo - I	Modelo de Proposta de Preço
Anexo - II	Termo de Referência
Anexo - III	Modelo Declaração Unificada
Anexo - IV	Modelo da Carta de Credenciamento
Anexo - V	Minuta da Ata de Registro de Preços
Anexo - VI	Minuta do Contrato

Deodápolis - MS, 1 de fevereiro de 2024.

JEAN CARLOS SILVA GOMES
Secretário Municipal de Administração

 PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS Estado de Mato Grosso do Sul				
ANEXO - I	PROCESSO	MODALIDADE	Tipo Julgamento	Fls.
Proposta de Preços	Nº 7/2024	P. Presencial Nº 5/2024 RP	Menor Preço por Item	1/4
EMPRESA:				
ENDEREÇO:		CIDADE: /		
TELEFONE:		E-MAIL		
VALIDADE DA PROPOSTA:				

CONTA P/ DEPÓSITO: BANCO:			AGENCIA:	CONTA CORRENTE:		
Item	Quant.	Unid.	Especificação	Marca/Fabric.	V. Unit.	Valor Total
1	363	KG	APRESUNTADO FATIADO KG - A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENT E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.			
2	1.210	UN	BEBIDA LÁCTEA - SABOR MORANGO, COM APROXIMADAMENTE 900 G, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGRIGERADO E EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA.			
3	1.510	KG	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO COXÃO MOLE - KG. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PRÓPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.			
4	2.260	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FRABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.			
5	2.487	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.			
6	730	KG	CARNE, COSTELA, BOVINA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA.			
7	640	KG	CARNE BOVINA MIOLO DE AÇEM PEÇA INTEIRA- KG,LIVRE DE APARAS, LIVRE DE RETALHOS RESFRIADA OU CONGELADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.			
8	135	KG	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE - CARNE SALGADA, CORTE PONTA DE AGULHA, EM CONSERVAÇÃO SECO(A), APRESENTAÇÃO EM MANTAS, COM REGISTRO NO SIF.			
9	1.015	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, COM PELE E OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTAÇÃO: COM PELE E COM OSSO; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.			
10	1.160	KG	FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS - REFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.			

11	7.880	L	LEITE DE VACA - LÍQUIDO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PASTEURIZADO, SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, CNPJ, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. EMBALAGEM CONT 1 LT.			
12	440	UN	LEITE INTEGRAL - LÍQUIDO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, SIMILAR A PIRACANJUBA, ITALAC E TIROL.			
13	290	UN	LEITE, SEM LACTOSE - LÍQUIDO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, COM DATA DE VALIDADE, SIMILAR A NESTLÉ, ITALAC E PIRACANJUBA.			
14	335	KG	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA - KG. TAMANHO: GROSSA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA, COM TOUCINHO E CONDIMENTOS, TIPO DE PREPARAÇÃO: DEFUMADA, MANTIDA EM TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO, ACONDICIONADA ESACO DE POLIETILENO, REGISTRO NO MA.			
15	965	KG	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA - KG. EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.			
16	520	KG	MANDIOCA CONGELADA - KG. DESCASCADAS, CONGELADAS, SEM FERIMENTOS OU SUJIDADES, DEVIDAMENTE EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS.			
17	1.110	UN	MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM 500 GR. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, COM 0% DE GORDURAS TRANS. ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM POLIPROPILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA DORIANA.			
18	1.065	PCTE	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 KG, CADA PÃO DE QUEIJO DEVE PESAR EM MÉDIA 30 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO ESTAMPADO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE.			
19	2.590	KG	PEITO DE FRANGO, TIPO INTEIRO, SEM OSSO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, PROCESSAMENTO SEM PELE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, PESANDO			

			APROXIMADAMENTE 1 KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
20	300	UN	PEIXE MERLUZA FILÉ, CONGELADO - EMBALAGEM - 800 GR. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.			
21	55	UN	PEIXE SARDINHA - CONGELADA, INTEIRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800 G.			
22	470	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO - KG - FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)			
23	650	KG	QUEIJO, TIPO: MUÇARELA, FATIADO - DEVIDAMENTE EMBALADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA, DEVIDAMENTE REFRIGERADO, POR KG.			
24	550	KG	EMBUTIDO TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, PREPARAÇÃO: COZIDA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM DE POLIETILENO COM REGISTRO NO SIF. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADA.			
26	210	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO SIF.			
27	1.010	UN	IOGURTE - EMBALAGEM DE APROX. 1 L, NOS SABORES MORANGO, COCO, MAMÃO, SALADA DE FRUTAS, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAR DEVDAMENTE REFRIGERADO.			
28	215	PT	MARGARINA SEM SAL - DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500 G, SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELÍCIA.			
29	330	KG	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM TOUCINHO EM CUBOS, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A) . VENDIDO POR KG.			
30	828	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.			
VALOR TOTAL R\$						

Local e Data:

CNPJ e Assinatura

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.1. Dos itens, quantias, unidades, especificações e valores máximo;

Item	Quant.	Unid.	Especificação	V. Unit.	Valor Total

1	363	KG	APRESUNTADO FATIADO KG - A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRASNARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS À PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	24,10	8748,30
2	1.210	UN	BEBIDA LÁCTEA - SABOR MORANGO, COM APROX. 900 G, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, REGRIGERADO E EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA.	7,24	8.760,40
3	1.510	KG	CARNE BOVINA EM BIFES, TIPO COXÃO MOLE - KG. RESFRIADA OU CONGELADA, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE VALIDADE, COR PRÓPRIA AVERMELHADA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	38,54	58.195,40
4	2.260	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FRABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	27,65	62.489,00
5	2.487	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRIC.	28,31	70.406,97
6	730	KG	CARNE, COSTELA, BOVINA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, LIVRE DE APARAS, RESFRIADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	24,75	18.067,50
7	640	KG	CARNE BOVINA MIOLO DE ACEM PEÇA INTEIRA- KG,LIVRE DE APARAS, LIVRE DE RETALHOS RESFRIADA OU CONGELADA, ASPECTO FIRME NA COR VERMELHO VIVO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.	24,48	15.667,20
8	135	KG	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE - CARNE SALGADA, CORTE PONTA DE AGULHA, EM CONSERVAÇÃO SECO(A), APRESENTAÇÃO EM MANTAS, COM REGISTRO NO SIF.	43,73	5.903,55
9	1.015	KG	CARNE DE AVE IN NATURA, FRANGO, TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, COM PELE E OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.APRESENTAÇÃO: COM PELE E COM OSSO; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	12,79	12.981,85
10	1.160	KG	FRANGO INTEIRO, COM MIÚDOS - REFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF.	13,21	15.323,60
11	7.880	L	LEITE DE VACA - LÍQUIDO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, PASTEURIZADO, SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, CNPJ, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF. EMBALAGEM CONTENDO 1 LT.	6,52	51.377,60
12	440	UN	LEITE INTEGRAL - LÍQUIDO, PASTEURIZADO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, SIMILAR A PIRACANJUBA, ITALAC E TIROL.	6,76	2.974,40
13	290	UN	LEITE, SEM LACTOSE - LÍQUIDO, EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA DE APROXIMADAMENTE 1 L, COM DATA DE VALIDADE, SIMILAR A NESTLÉ, ITALAC E PIRACANJUBA.	8,73	2.531,70
14	335	KG	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA - KG. TAMANHO: GROSSA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA, COM TOUCINHO E CONDIMENTOS, TIPO DE PREPARAÇÃO: DEFUMADA, MANTIDA EM TEMPERATURA IDEAL DE	24,35	8.157,25

			REFRIGERAÇÃO, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, REGISTRO NO MA.		
15	965	KG	LINGUIÇA, TIPO TOSCANA - KG. EMBUTIDO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, COM REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRIC.	21,91	21.143,15
16	520	KG	MANDIOCA CONGELADA - KG. DESCASCADAS, CONGELADAS, SEM FERIMENTOS OU SUJIDADES, DEVIDAMENTE EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS.	9,42	4.898,40
17	1.110	UN	MARGARINA COM SAL - EMBALAGEM 500 GR. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, COM 0% DE GORDURAS TRANS. ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM POLIPROPILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A MARCA DORIANA.	10,52	11.677,20
18	1.065	PCTE	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 KG, CADA PÃO DE QUEIJO DEVE PESAR EM MÉDIA 30 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO ESTAMPADO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE.	22,09	23.525,85
19	2.590	KG	PEITO DE FRANGO, TIPO INTEIRO, SEM OSSO - KG, CONGELADO, SEM TEMPERO, PROCESSAMENTO SEM PELE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIAS, SEM MANCHAS E PARASITAS ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICAS PARA USO DE ALIMENTOS; DEVIDAMENTE SELADOS SEM FECHOS, PESANDO APROX. 1 KG, C/ REG NO M. DA SAÚDE.	20,91	54.156,90
20	300	UN	PEIXE MERLUZA FILÉ, CONGELADO - EMBALAGEM - 800 GR. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	40,45	12.135,00
21	55	UN	PEIXE SARDINHA - CONGELADA, INTEIRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800 G.	17,87	982,85
22	470	KG	PRESUNTO COZIDO FATIADO - KG - FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	26,64	12.520,80
23	650	KG	QUEIJO, TIPO: MUÇARELA, FATIADO - DEVIDAMENTE EMBALADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO MA, DEVIDAMENTE REFRIGERADO, POR KG.	46,92	30.498,00
24	550	KG	EMBUTIDO TIPO SALSICHA, TIPO HOT DOG, PREPARAÇÃO: COZIDA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM DE POLIETILENO COM REGISTRO NO SIF. ESTADO DE CONSERV. RESFRIADA.	13,22	7.271,00
26	210	KG	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO BIFES, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO OU CONGELADO, CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, REGISTRO NO SIF.	37,08	7.786,80
27	1.010	UN	IOGURTE - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 L, NOS SABORES MORANGO, COCO, MAMÃO, SALADA DE FRUTAS, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAR DEVIDAMENTE REFRIGERADO.	10,96	11.069,60

28	215	PT	MARGARINA SEM SAL - DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 500 G, SIMILAR A QUALY, DORIANA E DELÍCIA.	10,48	2.253,20
29	330	KG	FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA, TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, COMPOSIÇÃO: COM TOUCINHO EM CUBOS, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). VENDIDO POR KG.	25,80	8.514,00
30	828	KG	CARNE BOVINA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO OU CONGELADO, C/ REGISTRO NO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.	28,31	23.440,68
VALOR MÁXIMO PARA AQUISIÇÃO R\$					573.458,15

1.1.2. Alguns itens do CATMAT são gerais e genéricos, devendo ser observadas as descrições dos equipamentos conforme este Termo de Referência e ETP.

1.1.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme Art. 84 da Lei 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice no processo.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma presencial, por Sistema de Registro de Preços.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **PRESENCIAL**, por **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento (AF), nos locais discriminados na AF.

5.2. As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, em horários compreendidos entre 07h as 11h e 13h as 17h (horário do MS) horário do MS, no município de Deodápolis-MS.

5.3. O fornecimento, serão objeto de inspeção, que será realizada por servidor designado pela Secretaria requisitante;

5.4. Após comprovado a entrega, pelo atesto do fiscal designado, receberá e atestará as respectivas Notas Fiscais, encaminhando-as em ato contínuo ao setor financeiro, para pagamento.

5.5. Caso os **CARNES & FRIOS**, não satisfaçam às especificações exigidas, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os prazos reduzidos para fornecimento e entrega dos itens, se justifica, pois, a grande parte dos itens do presente procedimento de CARNES & FRIOS são de consumo rápido e/ou perecíveis, sendo assim não há que se falar em longos prazos para o seu fornecimento e entrega.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

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

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.4. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, corrigir ou reparar, às suas expensas o serviço/materiais com avarias ou defeitos, ou que não atendam às exigências previstas no Termo de Referência e Contrato;

7.5. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

7.6. Comunicar à 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;

7.7. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

7.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

11.4. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

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

11.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = $I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$= (TX) = \frac{3 / 100}{X} = 0,00016438 \quad X = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA (**Índice Nacional de Preços ao Consumidor**), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto Federal n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

12.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

12.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

12.7. 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.

12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

13.1.1. Baixa complexidade, natureza do objeto e dos riscos envolvidos, considerando o prazo de entrega e ausência de prejuízo ao erário, a administração não julga necessária a apresentação de garantia contratual.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) der causa a execução total do contrato;
- c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- d) 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.

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa:

- Moratória de 2% a 10% (dois a dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (trinta) dias;
- Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.2. A aplicação das sanções previstas neste termo 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).

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

14.4. 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);

14.5. 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).

14.6. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e o edital

14.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

14.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da

responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

14.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

14.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal

15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

a) As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

b) Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

c) O critério de julgamento da proposta é o **MENOR PREÇO** por item.

d) As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

1.6. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS

16.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas nos orçamentos: 1002400001- Fundo Municipal de A. Social, Projeto de Atividade 2004, 2005, 2010 e 2023, Fonte 660. 0701300013 - Departamento de Educação, Projeto de Atividade 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, Fonte 1501 e 1552. 0400500007 - Departamento Administrativo/Financeiro, Projeto de Atividade 2053, Fonte 500. 0800100016 - Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Projeto de Atividade 2051, Fonte 1500. 0901800002- Hospital Municipal Cristo Rei, Projeto de Atividade 2068 e 2069, Fonte 500, 600 e 621. 0901800001- Fundo Municipal de Saúde, 2076, 2077, 2078, 2079 e 2082, Fonte 500, 600, 621 e 899. 3.3.90.30.00 - Materiais de Consumo. E a que couber no exercício seguinte.

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

ANEXO - III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024.

Pelo presente instrumento, a empresa, CNPJ nº, com sede na, através de seu representante legal infra-assinado, que:

1. DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO: Declaramos, para os devidos fins, pleno cumprimento dos requisitos de habilitação constantes no Edital do qual este anexo é parte integrante.

2. DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO: Declaramos, para os devidos fins que tomamos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação.

3. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PESSOA DEFICIENTE/REABILITADO DA PREVIDÊNCIA: Declaramos, para os fins, que a empresa atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4. DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO: Declaramos, para os fins, que não mantemos 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;

5. DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE: Declaramos para os devidos fins, que a empresa não está impedida de participar em licitação ou de contratar com a Administração, assim como não foi declarada inidônea por qualquer órgão das Administrações Públicas da União, de Estados ou de Municípios, estando portanto, apta a contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6. DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTOS: Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade PREGÃO PRESENCIAL 5/2024, da empresa não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

7. DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGA MENOR: Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade.

8- DECLARAÇÃO DE CADASTRO NO E-CJUR: Declaramos, para os fins, que a empresa caso seja vencedora no processo providenciará no prazo até 05 (cinco) dias úteis após a homologação no site do e-CJUR, o Cadastro de Jurisdicionado do TC/MS.

Nome e Assinatura Rep. Legal da empresa

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

ANEXO - IV

CARTA DE CREDENCIAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS/MS

OBJETO: Registro de Preços para aquisição futura de carnes, frios e laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte.

CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

A empresa: _____ Inscrita no CNPJ/MF nº _____ com sede na Rua/Av _____ nº _____ na cidade de _____ / _____ representada pelo Sr. (a) _____ credencia o (a) Sr. (a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____ expedida pela SSP/____ e do CPF sob nº _____, a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Deodápolis/MS, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024**, supra referenciada, na qualidade de **REPRESENTANTE LEGAL**, outorgando-lhe, dentre outros poderes, o de assinar documentos, formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, nos termos do art. 4º da Lei n.º 10.520/2002.

Local e Data:

NOME: _____

R.G.: _____ SSP/____

CARGO: _____

┌

┐

└

┘

CNPJ e Assinatura

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

ANEXO - V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____ /2024
PROCESSO LICITATORIO Nº 7/2024
PREGÃO PRESENCIAL Nº 5/2024

O MUNICIPIO DE DEODAPOLIS - MS, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.903.176/0001- 41, com sede Administrativa na Av. Francisco Alves da Silva nº 443, centro, CEP 79.790 - 000, **GERENCIADOR** desta ata, sendo participante as **SECRETARIAS MUNICIPAL DE.....**, representada pelo **Sr.....**, brasileiro, solteiro, Secretário de Educação, residente e domiciliado a Rua..... nº, Bairro.....,

na cidade de - MS, portador do RG n..... SSP/....., CPF n....., doravante denominadas **PARTICIPANTES**; e a(as empresa(as), pessoa jurídica de direito privada inscrita no CNPJ sob o nº(...) com sede (...), neste ato representada pelo(a) sócio(a) (....), portador do RG nº (...), inscrito no CPF sob o nº (...), doravante denominado apenas por **FORNECEDOR(RES)**, firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA I - DO OBJETO E DOS RECURSOS FINANCEIROS: O objeto desta ata é o registro de preço para **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E LATICINIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL, EDUCAÇÃO, SAÚDE, ESPORTE**.

§1º. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito de indenização de qualquer espécie, devendo o fornecedor cumprir as condições e obrigações desta Ata.

§2. Integram o presente instrumento, independente de transcrição, todas as condições do Edital de PREGÃO PRESENCIAL 5/2024 e seus anexos.

3º. As condições de entrega, recebimento e pagamento e as obrigações contratuais são as constantes do Termo de Referência e do Edital do PREGÃO PRESENCIAL 5/2024 que são partes integrantes desta ata independentemente de transcrição.

§4º. A despesa decorrente da contratação do objeto desta licitação correrá à conta dos recursos orçamentários constante no Edital do PREGÃO PRESENCIAL 5/2024, parte integrante desta Ata.

CLÁUSULA II - DOS PREÇOS REGISTRADOS: As mercadorias, suas especificações, quantidades estimadas de fornecimento durante o prazo de vigência desta ATA e o preço a ser praticado pelo Fornecedor são os seguintes:

Empresa:						
Item	Especificação	Quant.	Unid.	Marca/Fabric.	V. Unit.	Valor Total
Valor Total R\$						
Empresa:						
Item	Especificação	Quant.	Unid.	Marca/Fabric.	V. Unit.	Valor Total
Valor Total R\$						
TOTAL GERAL R\$						

§1º. Nos preços registrados encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, acima relacionado.

CLÁUSULA III - DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA: A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

CLÁUSULA IV - DA REVISÃO/ALTERAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS: A Ata de Registro de Preço poderá sofrer alterações.

§1º. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

§2º. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

I. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado; frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

II. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

§3º. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

II. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

III. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

§4º. Os preços são os constantes da Ata de Registro de Preços, ressalvadas as disposições supracitadas. O preço unitário de cada item deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta;

§5º. Deverão estar incluídas no preço, todas as despesas necessárias à entrega do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, tributos e outras. É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da ata de registro de preços, contado a partir da data limite para a apresentação das propostas, indicada no preâmbulo do presente Edital.

§6º. O beneficiário do registro, em função de imprevistos que altere significativamente a correspondência entre os encargos do contratado e a remuneração por parte deste Município, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal, instruída com documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas e componentes, ou de outros documentos que comprovem a ocorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado. Até a decisão final da Administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento do produto, quando solicitado pela Secretaria responsável, deverá ocorrer normalmente e pelo preço registrado em vigor.

§7º. A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão do FORNECEDOR, cabendo à Prefeitura de DEODÁPOLIS - MS a análise e deliberação a respeito do pedido. Se o FORNECEDOR não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata de registro de preços, sob pena de cancelamento do registro do preço do FORNECEDOR e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

§8º. Na hipótese do cancelamento do registro do preço do FORNECEDOR, a Prefeitura de DEODÁPOLIS - MS poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva (se houver), para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo preço registrado na ata de registro de preços.

§9º. Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a PREFEITURA DE DEODÁPOLIS - MS poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pelo FORNECEDOR, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com

o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

§10. Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pela PREFEITURA DE DEODÁPOLIS - MS, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas. Liberado o FORNECEDOR, a Prefeitura de Deodápolis - MS poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo valor da contraproposta apresentada pela Administração.

CLÁUSULA V - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do FORNECEDOR, pelos danos causados à Prefeitura Municipal de DEODÁPOLIS - MS ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos. A gestão e fiscalização ficará a cargo do agente público indicado pela Secretaria Municipal de.....; não sendo indicado alguém, ficará a cargo do fiscal de contrato indicado pela Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS.

CLÁUSULA VI - DA RESCISAO: - A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelece a Lei n.º 14.133/21 e suas alterações posteriores, e em casos omissos, a legislação civil em vigor.

CLÁUSULA VII - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: A presente Ata de Registro de Preços resultante deste certame, a partir de sua assinatura e publicação do extrato vigorará por 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

CLÁUSULA VIII - DAS PENALIDADES E DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES: As penalidades e a obrigação das partes são as constantes do Edital, Termo de Referência e seus anexos do PREGÃO PRESENCIAL 5/2024 que são partes integrantes desta ata independentemente de transcrição.

CLÁUSULA IX - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:

O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- I. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;
- II. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV. Tiver presentes razões de interesse público.

V. For liberado

§1º. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

§2º. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

§3º. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pela Prefeitura Municipal Deodápolis - MS.

Pelo decurso do seu prazo de vigência;

- I. Se não restarem fornecedores registrados;

II. Por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;

III. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

§4º. No cancelamento da ata ou do registro do preço do FORNECEDOR, por iniciativa da Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, com prazo de cinco dias úteis para apresentação de defesa, contados da notificação, pessoal ou por publicação no Diário Oficial do Município.

§5º. Nos casos de Revisão dos Preços Registrados e de Cancelamento da Ata ou do Preço Registrado, a Prefeitura Municipal de Deodápolis - MS, mediante decisão fundamentada, poderá suspender preventivamente o registro do preço do FORNECEDOR ou a ata de registro de preços.

CLÁUSULA X - DA PUBLICAÇÃO: O extrato da Ata e os preços registrados serão publicados pelo Município no Diário Oficial.

CLÁUSULA XI - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO: Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática conluída”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA XII - UTILIZAÇÃO DA ATA POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES: É vedada a utilização desta ata por órgãos ou entidades não participantes.

CLÁUSULA XIII- DO FORO: Fica eleito o foro da comarca de Deodápolis, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, renunciando, as partes, a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e acordados assinam as partes o presente instrumento em 01 (uma) via.

Deodápolis - MS, / / de 2024.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

P/Secretaria Municipal de.....

Contratante/ Ordenador de Despesas

EMPRESAS DETENTORAS:

Empresa:

Empresa:



ANEXO - VI

PREFEITURA MUNICIPAL DE DEODÁPOLIS
Estado de Mato Grosso do Sul

MINUTA DO CONTRATO Nº /2024.

Aquisição de Carnes, Frios e Laticínios para atender a demanda das Secretarias de Administração, Assistência Social, Educação, Saúde, Esporte.

CONTRATANTES: "O MUNICIPIO DE DEODAPOLIS", Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Avenida Francisco Alves da Silva nº 443, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 03.903.176/0001 - 41, por intermédio da Secretaria/Fundo Municipal de _____, neste ato representada por seu titular e Ordenador de Despesas o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, Secretario/Diretor Municipal de _____, portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____

_____, residente e domiciliado(a) na Rua _____, neste Município, doravante denominado(a) **CONTRATANTE**, a Empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no C.N.P.J./MF sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada pelo Sr(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, _____ portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado(a), na Rua _____, na cidade de _____ de ora em diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 7/2024 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 Presencial Nº 5/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E LATICÍNIOS PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	Quant.	Unid.	Marca/Fabric.	V. Unit.	Valor Total
Valor Total R\$						

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. 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 contados a partir do dia.....2024, até o dia 202....

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

2.3. 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 - EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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 do edital do Pregão 5/2024.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

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

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

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo III do edital.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

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 descrito no item 12 do Termo de Referência, 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

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 anexos do edital;

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 o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal 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 15 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 10 dez 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

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e nos anexos do edital, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Entregar o objeto acompanhado da Autorização de Fornecimento, Documentos Fiscal e Trabalhista e Nota Fiscal.

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

9.1.3. 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;

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

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

9.1.6. 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;

9.1.7. 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 do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.1.8. 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;

9.1.9. 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.

9.1.10. 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.

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

9.1.12. 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](#));

9.1.13. 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](#));

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

9.1.15. 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](#).

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

CLÁUSULA DÉCIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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 que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) der causa a execução total do contrato;

c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

d) 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.

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;

II - Multa:

- Moratória de 2% a 10% (dois a dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (trinta) dias;
- Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

11.2. A aplicação das sanções previstas neste termo 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).

11.3. 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. 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);

11.5. 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).

11.6. Aplica-se ainda o previsto na Lei 14.133/2021 e o edital

11.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

11.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

11.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo

à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

11.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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:

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 caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na

licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

1002400001- Fundo Municipal de A. Social, Projeto de Atividade 2004, 2005, 2010 e 2023, Fonte 660. 0701300013 - Departamento de Educação, Projeto de Atividade 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, Fonte 1501 e 1552. 0400500007 - Departamento Administrativo/Financeiro, Projeto de Atividade 2053, Fonte 500. 0800100016 - Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Projeto de Atividade 2051, Fonte 1500. 0901800002- Hospital Municipal Cristo Rei, Projeto de Atividade 2068 e 2069, Fonte 500, 600 e 621. 0901800001- Fundo Municipal de Saúde, 2076, 2077, 2078, 2079 e 2082, Fonte 500, 600, 621 e 899. 3.3.90.30.00 - Materiais de Consumo

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

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 aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 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

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Deodápolis, Estado de Mato Grosso do Sul, 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](#).

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente contrato em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretário Municipal de.....

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratada

Testemunhas:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CPF

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CPF



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO n°

08/2024

CONTRATANTE (UR) :

DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

VALORTOTAL DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 5.769.119,40

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 06/03/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:

SIM

LOCAL - PLATAFORMA ELETRÔNICA:

PORTAL BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL - BLL (www.bll.org.br)



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

PROCESSO Nº: 24/2024.
INTERESSADO: DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS
TIPO: MENOR VALOR POR ITEM

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE GUARAREMA**, por intermédio do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, leva ao conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**.

FUNDAMENTO LEGAL: Esta licitação e consequente execução serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Municipal nº 4.350/2023, LC nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e Anexos.

SESSÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO:

LOCAL/PLATAFORMA: PORTAL BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL- BLL www.bll.org.br

DATA PARA INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 22 de FEVEREIRO de 2024.

DATA LIMITE PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS: 06 de MARÇO de 2024 às 08 horas, exclusivamente através do sistema eletrônico conforme endereço acima.

INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS ATRAVÉS DE SESSÃO ELETRÔNICA: 06 de MARÇO de 2024 às 09 horas.

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

Prazo para esclarecimento e impugnação: até **3 (três) dias úteis**, anteriores a realização do certame.

As propostas deverão ser entregues por intermédio do site www.bll.org.br, a partir do login e senha do licitante, nas datas e horários estipulados. **(Horário de Brasília)**.

O aviso desta licitação será publicado na forma da Lei no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), art. 174 da Lei nº 14.133/2021 e art. 41 do Decreto Municipal nº 4.350/2023, no Diário Oficial do Estado de São Paulo, em Jornal de Grande Circulação, em Jornal de Circulação Local, bem como, nos sites do Município e do Sistema www.bll.org.br. O Edital de participação estará disponível aos interessados no site da BLL, no site da Prefeitura de Guararema, através do endereço www.guararema.sp.gov.br, ou ainda poderá ser solicitado através do e-mail licitacao@guararema.sp.gov.br.

1. OBJETO

1.1. O presente certame tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, conforme especificações constantes no Termo de Referência, em anexo.

1.2. O valor estimado para a presente aquisição é de **R\$ 5.769.119,40 (cinco milhões, setecentos e sessenta e nove mil, cento e dezenove reais e quarenta centavos)**.

2. DO SISTEMA

2.1. O sistema utilizado para realização do pregão eletrônico é o **SISTEMA BLL -**



BANCO DE LICITAÇÕES DO BRASIL.

2.2. Para participação no pregão eletrônico, os licitantes ou seus representantes legais **deverão estar previamente credenciados junto ao sistema**, conforme item "Da Participação" abaixo.

2.3. A Administração não se responsabiliza por qualquer problema que venha a ocorrer entre o licitante e o sistema que impeça o mesmo de participar do certame.

2.4. Os trabalhos do Pregão Eletrônico serão conduzidos por Pregoeiro servidor da Prefeitura Municipal de Guararema, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema, cuja Portaria de nomeação constará dos autos do processo físico de licitação.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar da licitação todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. Para fins de atendimento à Lei Complementar nº 123/06, com as alterações inseridas pela Lei Complementar nº 147/14, as quais visam garantir tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, promovendo o desenvolvimento econômico e social, com ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, **os itens ora licitados deverão seguir as seguintes regras para fornecimento:**

3.2.1. Para fornecimento dos itens **"01 ao 14"** constantes do Termo de Referência, **poderão participar da licitação somente empresas enquadradas como ME/EPP** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e da documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.2.2. Para fornecimento dos itens **"15 ao 30"** constantes do Termo de Referência, **poderão participar da licitação todos os interessados** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e da documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.2.3. Para fornecimento dos itens **"31 ao 46"** constantes do Termo de Referência, **somente poderão participar empresas enquadradas como ME e EPP** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que satisfaçam todas as exigências Editalícias, inclusive quanto à compatibilidade do objeto e à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos (art. 48, inciso I);

3.3. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

a. Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que tenham sido declaradas inidôneas, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021, bem como aquelas declaradas inidôneas em face do disposto na Lei Federal nº 8.429/92;¹

b. Que estejam enquadradas nas vedações do art. 14, da Lei Federal nº 14.133/2021;

c. Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público da Administração Municipal;

d. Que estejam reunidas em consórcio, ainda que controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3.4. A participação neste Pregão Eletrônico implica o reconhecimento pela licitante de que:

a. conhece, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do presente Edital, bem como às disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto

¹ **Súmula 51 do TCESP** - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (artigo 87, III da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador".



Federal nº 10.024/2019, na Lei Complementar nº 123/06 com as alterações inseridas pela Lei Complementar nº 147/2014, e demais normas complementares que disciplinam a presente licitação e integrarão o ajuste correspondente;

b. não está enquadrada na situação de impedimento por ter sido declarada inidônea em qualquer esfera de governo, respondendo para todos os fins pela sua participação nesta condição.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA

4.1. Para acesso ao Pregão Eletrônico os licitantes **deverão dispor de login e senha (intransferíveis) junto ao sistema BLL**, bem como não ter, com este, qualquer pendência formal, financeira ou de cadastro. O acesso deve ser feito através da página do sistema de pregões eletrônicos: **www.bll.org.br**.

4.2. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.3. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema.

4.4. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará à Bolsa de Licitações, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de ressarcimento pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

4.5. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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

4.7. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.8. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES

5.1. Os pedidos de **ESCLARECIMENTO** poderão ser encaminhados via e-mail **licitacao@guararema.sp.gov.br** até 03 (três) dias úteis antes da data marcada para a sessão de pregão eletrônico, ou seja, até a data de **01 de MARÇO de 2024**.

5.1.1. O pedido de esclarecimento feito por e-mail deverá ser encaminhado entre o horário do expediente municipal compreendido das 8h às 17h. No caso de ser enviado após as 17h, a data do envio será considerada o dia útil seguinte.

5.1.2. As respostas aos esclarecimentos poderão ser aderidas ao Edital, se elementares, e serão repassadas aos demais licitantes por publicação no site oficial da Prefeitura, através de e-mail ou pelo sistema eletrônico, em campo específico para mensagem, desde que consignado nos autos, apresentando a pergunta formulada e respectiva resposta.

5.1.3. Não serão levadas em consideração pela Prefeitura Municipal de Guararema, tanto nas fases de habilitação, avaliação técnica e classificação, como nas fases posteriores à adjudicação, quaisquer consultas, pleitos ou reclamações que não tenham sido formulados por escrito e remetidos por e-mail ou devidamente



protocolados no Protocolo desta Prefeitura.

5.1.4. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre as partes.

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

5.2.1. As impugnações poderão ser encaminhadas até a data de **01 de MARÇO de 2024**, no e-mail licitacao@guararema.sp.gov.br, onde deverá ser anexado arquivo com cópias digitalizadas constando as razões fundamentadas e devidamente assinada por representante legal da empresa impugnante. As impugnações poderão ainda, ser **protocoladas** diretamente no Protocolo da Prefeitura Municipal de Guararema, localizada na Praça Cel. Brasília Fonseca, nº 35, Centro, e ambas, deverão ser dirigidas ao Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, por intermédio do **Agente de Contratação**.

5.2.2. Caberá ao **Pregoeiro** decidir sobre a petição no prazo de **24 (vinte e quatro) horas** e divulgar as respostas no site da Prefeitura Municipal de Guararema, cabendo aos licitantes a obrigação de checar os mesmos antes de apresentarem suas propostas.

5.2.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização do certame, cujo edital deverá ser reformulado, ou, ainda, a critério da Administração, revogada a licitação.

5.2.4. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do instrumento convocatório, o licitante que não o fizer dentro do prazo previsto no caput desse item, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.

5.3. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o **Agente de Contratação**, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

5.4. O Município somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

5.5. A nulidade do procedimento licitatório induz à da Autorização de Fornecimento, sempre que não seja aplicável a estabilização dos efeitos do ato.

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

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

6. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

6.1. Até a data e hora indicados neste edital, os licitantes deverão incluir no site www.bll.org.br suas propostas comerciais, mediante *login* e senha do licitante, a partir da data da liberação do Edital no site até o dia previsto para abertura da Sessão de Pregão Eletrônico, mencionada no preâmbulo. Durante este período o Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preços.

6.2. Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

6.3. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação de regência, sem prejuízo da sanção criminal cabível.

6.4. O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a



abertura da sessão, atentando também para a data e horário designada para início da disputa de preços.

6.5. Neste período, fica vedado à licitante qualquer tipo de identificação nominal no registro de sua proposta eletrônica, planilha ou outros anexos exigidos neste Edital, **sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro.**

6.6. Após identificar a licitação de que deseja participar, a licitante deverá **oferecer proposta no campo específico do sistema**, preenchendo o campo **valor do objeto** e **informações adicionais**, se for necessário.

6.7. O valor a ser incluído pelo licitante refere-se ao **valor unitário de cada item do lote**, em real (R\$), com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula. Para composição do valor, o licitante deverá verificar os itens e suas quantidades.

6.8. No preço proposto deverá também estar contemplados todos os custos diretos e indiretos por ventura decorrentes ou de qualquer outra forma relacionados com o objeto da presente licitação tais como: impostos, taxas, fretes, materiais, ferramentas, mão-de-obra, encargos, etc.

6.9. Formulado o preço de cada item a ser ofertado, o licitante deverá concordar com os termos do edital e com a declaração do tipo de empresa que ele representa.

6.10. Até a data e hora de abertura de propostas, o valor unitário do objeto pode ser incluído, excluído e alterado, através da inclusão de uma nova proposta. A licitante também poderá desistir da proposta.

6.10.1. O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa, (conforme anexo), somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta inicial.

6.11. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão eletrônica.

6.12. A **Licitante que se enquadrar como ME e EPP**, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, deverá declarar que atende aos requisitos do art. 3º da referida lei, quando do ato de envio de sua proposta, no campo próprio do sistema, pelo que fará jus aos benefícios previstos na referida lei.

6.13. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo Sistema ou de sua desconexão.

6.14. A Licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus Anexos.

6.15. Os documentos anexados durante a inserção da proposta no campo "informações adicionais" (declarações, etc) não poderão estar identificados, ou seja, não será admitida a veiculação do nome da empresa ou de seus representantes, utilização de material timbrado ou qualquer outro meio que facilite a identificação do licitante.

6.16. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas **uma marca e um preço para cada item** constante desta licitação.

6.17. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório, bem como, **não contenham a marca** do item cotado.

6.18. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

6.19. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão.

6.19.1 Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da municipalidade, esta poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

7. DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. No dia e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital será realizada a abertura das propostas em sessão pública por meio de sistema eletrônico, passando o



Pregoeiro administrativamente designado a avaliar a sua aceitabilidade, sempre de acordo com o teor deste edital e seus anexos, bem como dos diplomas legais antes mencionados.

- 7.1.1.** O acesso no sistema para participarem da sessão de lances deve ser feito no site www.bll.org.br opção "Sala de Disputa".
- 7.2.** Serão desclassificadas as propostas:
- a.** Que não atendam às exigências do ato convocatório da licitação;
 - b.** Que estiverem em desacordo com o ANEXO I;
 - c.** Que contenham qualquer elemento que permita a identificação do licitante, até a fase de lances (inclusive) no processo licitatório.
- 7.3.** Aberta a etapa competitiva - "Etapa de lances", os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.
- 7.4.** A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.
- 7.5.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.6.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.7.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.7.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor do item licitado.
- 7.8.** Esta licitação se dará pelo modo de DISPUTA ABERTO, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações e com intervalo entre os lances, conforme os seguintes critérios:
- a.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
 - b.** Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem anterior, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.
- 7.8.1.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou inferiores ao do último valor apresentado pelo próprio licitante ofertante, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, caso isso ocorra prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.9.** Durante o transcurso da etapa de lances, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
- 7.10.** É vedado aos licitantes estabelecer comunicações entre si através de "chat" do sistema, em qualquer fase da licitação, podendo o Pregoeiro, justificadamente, proceder à desclassificação das propostas dos licitantes que assim procederem.
- 7.11.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.12.** O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.13.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.14.** Quando houver um único licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.
- 7.14.1.** Na classificação das propostas, será levado em conta o menor preço por item, devendo ser respeitados os preços máximos unitários constantes na Estimativa de preços.
- 7.15.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o



encerramento da etapa de lances.

7.16. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 7.8. alínea "a".

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E CLASSIFICAÇÃO

8.1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará se houve empate ficto nos termos do art. 44, da Lei Complementar nº 123/06, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as ME e EPP, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

8.1.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas empresas ME e EPP sejam iguais ou superiores em até 05% (cinco por cento) à proposta de menor preço.

8.1.2. Havendo o empate, o licitante que se encontre nessa situação será convocado automaticamente pelo sistema para, no prazo decadencial de 05 (cinco) minutos, apresentar novo lance, o qual deverá ser menor do que o menor lance ofertado. Confirmado o envio do novo lance, o licitante passará a ser o arrematante do lote.

8.1.3. Caso o licitante não envie seu novo lance no prazo estabelecido no subitem acima, o sistema verificará na ordem classificatória se existe outro licitante em situação de empate, convocando-o para dar lance, e assim sucessivamente.

8.1.4. Caso a detentora da melhor oferta seja empresa ME ou EPP, não será assegurado o direito de preferência a outra ME ou EPP participante desta licitação, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

8.1.5. Na hipótese de nenhuma ME ou EPP exercer o seu direito de preferência para formulação de lances finais, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

8.2. Encerrada a fase de recebimento de lances compete ao Pregoeiro avaliar a aceitabilidade do preço do primeiro classificado, decidindo motivadamente a respeito, verificando a perfeita consonância com as especificações e condições do edital, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta.

8.2.1. Havendo contraproposta aceita, o pregoeiro detalhará seu valor no sistema.

8.3. O Pregoeiro, na fase de julgamento, **poderá**, de ofício ou mediante provocação de quaisquer licitantes, promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação e declarações apresentadas, devendo as licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8.4. Não se considerará qualquer vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos para julgamento das propostas.

8.5. **A proposta de preços atualizada com o último lance deverá ser enviada, via sistema no campo documentos complementares no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.**

8.5.1. Proposta, formulada em papel timbrado do licitante, devendo estar rubricada e a última folha assinada por representante legal da empresa, devendo consignar:

a. Valor unitário de cada item a ser ofertado, culminando com o valor global da proposta, conforme modelo de Proposta Comercial (ANEXO V).

b. Prazo de validade da proposta, com prazo mínimo de 60 (sessenta) dias corridos a contar da data da sessão pública do Pregão Eletrônico.

c. Condições de pagamento e de entrega.

8.6. Declarando o vencedor da Proposta de Preços, a sessão via internet continuará para análise dos documentos de habilitação, que foram inseridos pelas empresas na plataforma, conforme determina Decreto 10.024/19.

8.7. Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, **respeitada a ordem de classificação**, examinará as ofertas subsequentes, podendo negociar com os respectivos autores, até



a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

8.8. No entanto, se for verificada prejudicada a competitividade motivada pela participação de único licitante, única proposta válida, ausência de lances ou disputa simulada do Pregão Eletrônico, independentemente do valor final ser igual ou menor que o valor de referência, deverá o Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço mediante consulta aos meios disponíveis que garantam ao final a razoabilidade do valor ofertado comparado aos preços praticados pelo mercado.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação da empresa vencedora da fase de lances, serão analisados os documentos exigidos no edital conforme abaixo listados, os quais deverão ser inseridos no sistema no site www.b11.org.br.

9.1.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta da Relação de Apenados através do site: <https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apeados>.

Habilitação Jurídica:

9.1.2. Registro Comercial, no caso de empresa individual.

9.1.3. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

9.1.4. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de empresa ou sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

9.1.5. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e cópia autenticada do Ato de Registro de Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.1.6. Os documentos descritos neste item deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

Regularidade Fiscal e Trabalhista:

9.1.7. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - **CNPJ**. A descrição da atividade econômica principal ou secundária da empresa deve ser compatível com o objeto lícito.

9.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - **CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de Negativa em nome do interessado.

9.1.9. Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do **FGTS** - **CRF**.

9.1.10. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal e Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social - INSS mediante apresentação de "Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União", ou "Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União", ambas, dentro da validade e em nome do interessado. (Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751/14).

9.1.11. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, pertinente ao ramo de atividade que exerce e compatível com o objeto deste Pregão.

9.1.11.1. Para empresas sediadas no Estado de São Paulo, será aceita Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo.



9.1.12. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista deve ser feita pela **efetiva fornecedora dos produtos**.

9.1.13. Se tratando de ME e EPP vencedora, esta deverá remeter toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento da declaração da vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.1.14. A prorrogação do prazo previsto acima deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pela licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados.

9.1.15. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes remanescentes.

9.1.16. Sempre que possível, serão aceitas Certidões Positivas de Débito com Efeitos de Negativas - CPD-EN.

Qualificação econômico-financeira:

9.1.17. Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, ou digital para as comarcas/foros regionais ou Distritais de São Paulo ou outro Estado que possuam sistema informatizado.

9.1.18.1. Será aceita a apresentação de certidão positiva de recuperação judicial, com toda a documentação pertinente, para a comprovação da viabilidade econômico-financeira da empresa que esteja nesta condição, em especial, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

Outros Documentos:

9.1.19. Declaração Unificada, que deverá ser feita de acordo com o modelo, em anexo.

9.1.20. As ME e EPP deverão apresentar, visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, **declaração de que se enquadram em tal condição** e de não estar inserida nas excludentes hipóteses do §4º, art. 3º, da mencionada lei, conforme modelo anexo.

Disposições Gerais:

9.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Município aceitará como válidas as expedidas até **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de recebimento.

9.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.4. A documentação apresentada destina-se exclusivamente à habilitação do interessado na presente licitação, não implicando em qualquer processo de cadastramento para futuras licitações.

9.5. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

9.6. Considerando a faculdade concedida à Administração Pública através do art. 34, § 2º da Lei 8.666/93, o Município de Guararema determina, desde já, que **não aceitará** registros cadastrais de outros órgãos ou entidades da Administração Pública.



9.7. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital, o **Pregoeiro** poderá considerar a licitante inabilitada, respeitando-se o Princípio da Razoabilidade e sempre visando à ampla disputa.

9.8. Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será declarado habilitada.

9.9. Todos os documentos deverão estar assinados pelo representante legal.

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

10. DAS AMOSTRAS

10.1. Assim que apurada a licitante ofertante do menor preço e habilitada no certame, a mesma ficará intimada a entregar no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da sessão de pregão, 01 (uma) amostra original do produto, devidamente identificadas, procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo, correspondente àquelas a serem entregues, Secretaria Municipal de Educação, na Rua Marcondes Flores, nº 45, Centro, Guararema - SP, no horário das 08h às 11h e das 13h às 16h.

10.2. DOCUMENTOS TÉCNICOS

10.2.1. A empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos, juntamente com a amostra:

- a. Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos (Ficha Técnica do produto);
- b. Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento: Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante;
- c. Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.) e declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, aprovados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA);
- d. Laudo Bromatológico completo do produto (análises organolépticas, físico-químicas, microbiológica, microscópicas e toxicológicas), expedido por laboratório oficial, com data de emissão nunca superior a 180 (cento e oitenta) dias, da abertura dos envelopes.
- e. Os estabelecimentos produtores deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme legislação vigente. O Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser exigido, em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

10.2. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

10.2.1. Avaliação Sensorial:

- a. aparência;
- b. cor;
- c. odor;
- d. consistência;
- e. sabor

10.2.2. Análise Técnica:

- a. Será confrontado o produto com a sua Ficha Técnica e Laudo Bromatológicos, que deverão corresponder ao descritivo do Edital.
- b. Poderão ser efetuadas análises específicas, para verificar a sanidade do produto, que deverão estar de acordo com a legislação vigente, podendo ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão, custeada pela empresa vencedora.

10.2.3. A não apresentação da amostras e/ou da documentação técnica, ou



se estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a proponente será DESCLASSIFICADA.

10.3. O prazo de apresentação de amostras para os itens acima citados poderá ser prorrogado apenas uma vez, mediante solicitação da licitante, através do e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br, efetuada antes do término do prazo de apresentação de amostras estabelecido no item supra e aceitação expressa da Administração Municipal.

10.4. A análise das amostras será realizada por uma equipe da Secretaria Municipal de Educação, a qual poderá ainda, requerer pareceres técnicos de outros servidores ou de profissionais não integrantes do quadro de servidores do **Município** para se pronunciar sobre a aceitação ou recusa das amostras analisadas.

10.5. As amostras deverão ser entregues no local indicado no item 10.1, em horário comercial, e serão analisadas de acordo com os critérios estabelecidos no referido no item 10.2., e demais critérios definidos em legislação e normas regulamentares aplicáveis ao caso.

10.6. Será permitida a presença dos representantes das licitantes no momento da análise de amostras, desde que não perturbem os trabalhos de análise das mesmas.

10.7. A ausência da licitante cuja amostra esteja sendo examinada **não implicará** sua exclusão do certame.

10.8. A data, horário e local da realização da análise das amostras serão informados na plataforma BLL, através de envio de CHAT a todos os participantes.

10.9. Da análise das amostras, os responsáveis emitirão relatório denominado "Relatório de Análise de Amostras", conforme modelo em anexo, concluindo pela aceitação ou rejeição das mesmas.

10.10. As amostras com especificações diferentes do solicitado serão reprovadas pelos servidores responsáveis.

10.11. Será retomada a sessão eletrônica no site bll.org.br, para comunicação do resultado da análise de amostras às licitantes, sendo a data e horário da realização da sessão, publicados diretamente na plataforma do site bll.org.br, para conhecimento de todos os interessados.

10.12. Sendo aprovadas as amostras, a licitante do melhor preço será declarada vencedora, quando, neste momento, será aberta oportunidade de interposição de recurso pelas licitantes que assim desejar fazer.

10.13. Superada a fase recursal, a empresa vencedora do certame será convocada para assinatura da Ata de Registro.

10.14. Sendo reprovadas as amostras, será convocada a licitante com melhor preço subsequente para apresentação de suas amostras, nos prazos e condições fixados neste Edital.

10.15. O descumprimento do prazo para apresentação de amostras ou a entrega parcial das mesmas implicará a desclassificação da empresa no certame.

10.16. Os custos decorrentes da emissão de laudos, ensaios, testes ou pareceres técnicos das amostras correrão por conta das licitantes.

10.17. As amostras aprovadas permanecerão com a Secretaria requisitante para comparação com os produtos a serem entregues, como condição para o recebimento definitivo do material.

11. DA DECLARAÇÃO DA VENCEDORA

11.1. Depois de analisada a documentação de habilitação, o Pregoeiro dará sequência a fase de recursos no sistema.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Da decisão do **Pregoeiro**, após a ativação da fase de recurso no sistema, qualquer licitante poderá manifestar no campo próprio do sistema no prazo máximo de 15 (quinze) minutos motivadamente a intenção de recorrer.



12.2. Da manifestação motivada do interesse em recorrer, se abrirá prazo de **03 (três) dias úteis** para a apresentação das razões do recurso, pelo sistema eletrônico, e via e-mail, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.3. Os memoriais contendo as razões do recurso e/ou contrarrazões deverão estar assinados por representantes legais do licitante.

12.4. Os memoriais contendo as razões e contrarrazões ofertados fora do prazo e/ou com rito diferente do acima mencionado não serão conhecidos.

12.5. A ausência de manifestação da intenção de recorrer no tempo estabelecido no item "12.1" importará na decadência do direito de recurso e no encaminhamento do processo à autoridade competente para adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e homologação do processo.

12.6. Na contagem dos prazos recursais excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste item em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Guararema.

12.7. O recurso contra decisão do **Pregoeiro** terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.8. O processo permanecerá com vista franqueada aos interessados no seguinte endereço: Praça Cel. Brasília Fonseca, nº 35, Centro, Município de Guararema, na Diretoria de Gestão de Controle de Suprimentos.

12.9. O resultado do recurso será público e disponibilizado na página oficial da Prefeitura de Guararema na Internet, no seguinte endereço eletrônico: www.guararema.sp.gov.br e na Plataforma BLL (www.bllcompras.com).

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta nos seguintes casos:

13.1.1. Para divulgação do resultado da análise das amostras se houver.

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

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

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

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo e no site www.guararema.sp.gov.br.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Procedido o julgamento objetivo das propostas e a habilitação do licitante que apresentou menor preço, e após desistência formal do prazo recursal ante a não manifestação da intenção de recorrer, ou ainda, o devido julgamento dos recursos que porventura sejam impetrados, a adjudicação e a homologação caberão ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal (Autoridade Competente).

15. DA VIGÊNCIA E DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. A Ata terá vigência de **1 (um) ano**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2023, e o seu aproveitamento por outro órgão público que não seja a Administração Municipal licitante, se dará nos termos no art. 86 da mesma lei.



15.2. O gestor é o responsável pelos atos, controle e administração da Ata e indicará, sempre que solicitado pelo órgão usuário e respeitada a ordem de registro, a empresa para quem será emitida a Autorização de Fornecimento.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

16.2. O **Pregoeiro** reserva-se o direito de promover qualquer diligência que entenda conveniente.

16.3. Os casos omissos do presente Edital serão solucionados pelo Pregoeiro, tudo de acordo com o estabelecido na legislação vigente.

16.4. As condições aqui estabelecidas devem ser tidas como complementares ao Termo de Referência. Havendo divergência entre Edital e Termo de Referência, deverá prevalecer o primeiro.

16.5. Fica, em qualquer hipótese, ressalvada a possibilidade de alterações das condições contratadas em face de superveniência de leis e/ou normas federais ou municipais disciplinando a matéria.

16.6. Os fornecedores participantes deste certame deverão atender às legislações ambientais vigentes nos âmbitos Federal, Estadual e Municipal, incluindo o fornecimento de documentos comprobatórios quando fornecer produtos e/ou serviços que envolvam impactos ambientais.

17. DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

17.1. Para fins deste instrumento, sem prejuízo das demais definições inseridas neste Edital, cabe à Municipalidade zelar pelo cumprimento de obrigação legal e/ou regulatória, em observância aos princípios e regras estabelecidas nas legislações sobre proteção de Dados Pessoais vigentes, incluindo, mas não se limitando à Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD).

18. DA ANTICORRUPÇÃO

18.1. Na execução da presente Ata de Registro de Preços é vedado à Administração Municipal Direta e Indireta e à Detentora e/ou o empregado seu, e/ou o preposto seu, e/ou o gestor seu:

- a. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar a presente Ata de Registro de Preços;
- c. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações da presente Ata de Registro de Preços, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro da presente Ata de Registro de Preços; ou
- e. De qualquer maneira fraudar a presente Ata de Registro de Preços, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto nº 8.420/2015 (e posteriores alterações), bem como quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ainda que não citadas expressamente no presente edital e futura Ata de Registro de Preços.

19. DO FORO

19.1. As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Guararema/SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, ressalvados os direitos de recursos a instâncias legais superiores.



E, PARA QUE CHEGUE AO CONHECIMENTO DE TODAS AS INTERESSADAS, É EXPEDIDO ESTE EDITAL QUE SERÁ AFIXADO NO QUADRO DE EDITAIS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA E PUBLICADO NA FORMA DA LEI.

Guararema, em 21 de fevereiro de 2024.

JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

REFERÊNCIA: PROCESSO Nº 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

1. PLANILHA QUANTITATIVA E ESTIMATIVA DE PREÇO

ITENS EXCLUSIVOS PARA EMPRESAS ME/EPP

ITEM	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
1	Carne bovina (patinho) em cubo, congelada	kg	140	R\$ 47,44	R\$ 6.641,60
2	Carne bovina (miolo de alcatra) em bifes, congelada	kg	240	R\$ 52,90	R\$ 12.696,00
3	Carne suína (bisteca) em fatia, congelada	kg	120	R\$ 31,08	R\$ 3.729,60
4	Linguiça de pernil suíno, congelada e sem líquido no interior	kg	240	R\$ 29,74	R\$ 7.137,60
5	Linguiça calabresa congelada	kg	200	R\$ 33,74	R\$ 6.748,00
6	Costelinha suína salgada (para feijoadada)	kg	200	R\$ 33,47	R\$ 6.694,00
7	Carne seca bovina salgada (para feijoadada)	kg	120	R\$ 61,70	R\$ 7.404,00
8	Carne seca em cubos	kg	120	R\$ 62,40	R\$ 7.488,00
9	Peito de frango desossado (filé), congelado	kg	300	R\$ 26,27	R\$ 7.881,00
10	Sobrecoxa (antecoxa) de frango, congelado	kg	240	R\$ 25,60	R\$ 6.144,00
11	Bacon defumado inteiro (peça)	kg	200	R\$ 39,00	R\$ 7.800,00
12	Carne bovina (contra filé), em bifes, congelada	kg	240	R\$ 52,23	R\$ 12.535,20
13	Carne bovina (costela), em pedaços, congelada	kg	240	R\$ 48,00	R\$ 11.520,00
14	Tilápia em pedaços (filé) congelado	kg	180	R\$ 58,69	R\$ 10.564,20

ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
15	Carne bovina (patinho) moída, congelada IQF	kg	11.917	R\$ 47,35	R\$ 564.269,95
16	Carne bovina (coxão mole) em bifes, congelada IQF	kg	11.645	R\$ 53,19	R\$ 619.397,55
17	Coxão mole em cubos congelado IQF	kg	11.645	R\$ 50,30	R\$ 585.743,50
18	Carne bovina (lagarto) em bifes, congelada IQF	kg	5.746	R\$ 58,78	R\$ 337.749,88
19	Hambúrguer de carne bovina 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	4.556	R\$ 33,45	R\$ 152.398,20
20	Bife a rolê de carne bovina com legumes, congelada IQF	kg	4.718	R\$ 54,50	R\$ 257.131,00
21	Bolinho de carne mista (bovina e suína) temperado 15g, congelado IQF	kg	2.737	R\$ 39,80	R\$ 108.932,60
22	Hambúrguer 100% frango 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	4.556	R\$ 37,55	R\$ 171.077,80



23	Filé de sobrecoxa desossado IQF	kg	11.747	R\$ 37,02	R\$ 434.873,94
24	Filé de peito em cubos IQF	kg	11.492	R\$ 36,03	R\$ 414.056,76
25	Bife a rolê de frango com legumes, congelada IQF	kg	4.463	R\$ 40,32	R\$ 179.948,16
26	Hambúrguer de carne suína 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	4.556	R\$ 37,14	R\$ 169.209,84
27	Pernil em cubos IQF	kg	7.837	R\$ 36,51	R\$ 286.128,87
28	Bife a Rolê suíno com legumes, congelada IQF	kg	4.463	R\$ 42,10	R\$ 187.892,30
29	Cação em cubos sem pele, congelado IQF	kg	3.349	R\$ 51,26	R\$ 171.669,74
30	Filé de panga sem pele, congelado IQF	kg	3.077	R\$ 53,82	R\$ 165.604,14

ITENS EXCLUSIVOS DA COTA DE ATÉ 25% PARA EMPRESAS ME/EPP

ITEM	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
31	Carne bovina (patinho) moída, congelada IQF	kg	2.103	R\$ 47,35	R\$ 99.577,05
32	Carne bovina (coxão mole) em bifes, congelada IQF	kg	2.055	R\$ 53,19	R\$ 109.305,45
33	Coxão mole em cubos congelado IQF	kg	2.055	R\$ 50,30	R\$ 103.366,50
34	Carne bovina (lagarto) em bifes, congelada IQF	kg	1.014	R\$ 58,78	R\$ 59.602,92
35	Hambúrguer de carne bovina 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	804	R\$ 33,45	R\$ 26.893,80
36	Bife a rolê de carne bovina com legumes, congelada IQF	kg	832	R\$ 54,50	R\$ 45.344,00
37	Bolinho de carne mista (bovina e suína) temperado 15g, congelado IQF	kg	483	R\$ 39,80	R\$ 19.223,40
38	Hambúrguer 100% frango 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	804	R\$ 37,55	R\$ 30.190,20
39	Filé de sobrecoxa desossado IQF	kg	2.073	R\$ 37,02	R\$ 76.742,46
40	Filé de peito em cubos IQF	kg	2.028	R\$ 36,03	R\$ 73.068,84
41	Bife a rolê de frango com legumes, congelada IQF	kg	787	R\$ 40,32	R\$ 31.731,84
42	Hambúrguer de carne suína 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF	kg	804	R\$ 37,14	R\$ 29.860,56
43	Pernil em cubos IQF	kg	1.383	R\$ 36,51	R\$ 50.493,33
44	Bife a Rolê suíno com legumes, congelada IQF	kg	787	R\$ 42,10	R\$ 33.132,70
45	Cação em cubos sem pele, congelado IQF	kg	591	R\$ 51,26	R\$ 30.294,66
46	Filé de panga sem pele, congelado IQF	kg	543	R\$ 53,82	R\$ 29.224,26

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEM 1 - Carne bovina (patinho) em cubo, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;



- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 2 - Carne bovina (miolo de alcatra) em bifes, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 3 - Carne suína (bisteca) em fatia, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 4 - Linguiça de pernil suíno, congelada e sem líquido no interior

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 5 - Linguiça calabresa congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;



- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 6 - Costelinha suína salgada (para feijoad)

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 7 - Carne seca bovina salgada (para feijoad)

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 8 - Carne seca em cubos

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 9 - Peito de frango desossado (filé), congelado

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;



- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 10 - Sobrecoxa (antecoxa) de frango, congelado

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 11 - Bacon defumado inteiro (peça)

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 12 - Carne bovina (contra filé), em bifes, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 13 - Carne bovina (costela), em pedaços, congelada

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;



- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 14 - Tilápia em pedaços (filé) congelado

EMBALAGEM:

- Nome do fabricante;
- Identificação do produto;
- Temperatura de armazenamento;
- Data de fabricação e validade;
- Peso líquido e peso bruto;
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 dias da data de entrega.

ITEM 15 e 31 - Carne moída (Patinho) (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se patinho (também denominado como bochecha, caturnil, cabeça-de-lombo e bola), o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra de gados em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal e manipulados em condições higiênicas, passada pelo processo de moagem.

CARACTERÍSTICAS

As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, moída, devendo conter no máximo 5% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou à vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 16 e 32 - Coxão mole em bifes congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).



DESCRIÇÃO:

Denomina-se coxão mole (também denominado como chã-de-dentro, chã, coxão-de-dentro, polpa e polpão), o corte constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro de gados em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal e manipulados em condições higiênicas.

CARACTERÍSTICAS:

As carnes não devem receber a adição de ingredientes e aditivos, devendo manter suas características naturais.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, cortadas na forma de bifes de 100 a 120g cada, padronizados e uniformes, devendo conter no máximo 10% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.

As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 17 e 33 - Coxão mole em cubos congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se coxão mole, o corte constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão-duro de gados em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal e manipulados em condições higiênicas. Também denominado como chã-de-dentro, chã, coxão-de-dentro, polpa e polpão.

CARACTERÍSTICAS:

As carnes não devem receber adição de ingredientes e aditivos, devendo manter suas características naturais.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, cortadas na forma de cubos padronizados e uniformes de aproximadamente 3x3 cm, devendo conter no máximo 10% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.

As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo. Deverão atender as



legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 18 e 34 - Lagarto bovino em bifes congelado (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se Lagarto bovino a parte muscular traseira (entre o coxão-duro e o coxão-mole) dos gados, formadas por fibras longas e magras, porém mais gordurosa na parte externa, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS:

As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, variando de vermelho escuro ao vermelho claro, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, moída, devendo conter no máximo 6% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso médio de 02 (dois) a 03 (três) quilos por peça.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.



ITEM 19 e 35 - Hambúrguer de carne bovina enriquecido com ora-pro-nobis congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Produto cárneo industrializado obtido da carne moída bovina, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção de órgão competente.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 3% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, adicionado de ora-pró-nobis, sem adição de temperos e demais ingredientes. Deve ter formato de disco ou oval, pesando 50g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 20 e 36 - Bifes de carne bovina com recheio de cenoura e vagem (bife a rolê) congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Cortes de carne bovina manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal, enrolados com alguns vegetais, podendo ou não conter demais ingredientes.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 5% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, com recheio de vegetais (de preferência cenoura e vagem), sem adição de temperos e demais ingredientes, com formato de bifes enrolados, pesando de 100 a 150g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.



ITEM 21 e 37 - Bolinho de carne mista bovina e suína temperado e congelado (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (15g)

DESCRIÇÃO:

É o produto cárneo temperado obtido a partir de carne moída bovina e suína, moldado na forma arredondada, congelado, condimentado, apresentando ingredientes como cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó, tomilho em flocos e páprica doce e outros condimentos opcionais.

CARACTERÍSTICAS

O produto deverá ter no máximo 4% de gorduras totais, 1% de carboidratos, 2% de gorduras saturadas, 80 mg de sódio por 100g do alimento, e ter no mínimo 22% de proteína. Deve ter formato de bolinho de carne, pesando 15g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de polietileno, poliéster ou similar, com vedação termossoldada ou à vácuo, atóxica, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 120 dias a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 02 (dois) quilos;

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 22 e 38 - Hambúrguer de frango enriquecido com ora-pro-nobis congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Produto com carne de frango 45% peito, 45% sobrecoxa, 10% enriquecido com ora-pro-nobis, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção de órgão competente.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 3% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, adicionado de ora-pró-nobis, sem adição de temperos e demais ingredientes. Deve ter formato de disco ou oval, pesando 50g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou à vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.



ITEM 23 e 39 - Filé de Sobrecoxa de frango desossado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se sobrecoxa, a parte muscular situada acima da coxa traseira de aves, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS

As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne resfriada e congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos. Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, gordura com tonalidade que varia entre branca e amarela e sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, desossadas, devendo conter no máximo 21% de gordura, no mínimo 15 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.

As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo.

Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser embalagem plástica, de polietileno atóxico, transparente e resistente ao transporte, devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 24 e 40 - Filé de peito de frango em cubos IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Filé de peito de frango limpo, congelado, isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

CARACTERÍSTICAS:

As carnes não devem receber a adição de ingredientes e aditivos, devendo manter suas características naturais. Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, desossadas, cortadas em cubos de 3cm x 3cm cada, devendo conter no máximo 5% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.

As carnes deverão ser encaminhadas para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual, o que permite que as mesmas não necessitem de descongelamento antes do preparo.

Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser embalagem plástica, de polietileno atóxico, termossoldado, transparente e resistente ao



transporte, devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 180 dias a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos;

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 25 e 41 - Bifes de carne de frango com recheio de cenoura e vagem (bife a rolê) congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Cortes de carne de frango manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal, enrolados com alguns vegetais, podendo ou não conter demais ingredientes.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 5% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, com recheio de vegetais (de preferência cenoura e vagem), sem adição de temperos e demais ingredientes, com formato de bifes enrolados, pesando de 100 a 150g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou a vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 26 e 42 - Hambúrguer de carne suína 50g (enriquecido com ora-pro-nóbis), congelada IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Produto carne industrializado obtido da carne moída suína, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção de órgão competente.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ter no máximo 5% de gorduras totais, 3% de carboidratos e ter no mínimo 15% de proteína, adicionado de ora-pró-nobis, sem adição de temperos e demais ingredientes. Deve ter formato de disco ou oval, pesando 50g, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

**EMBALAGEM:**

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 27 e 43 - Pernil suíno em cubos congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se carne suína é a parte muscular comestível de porcos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

CARACTERÍSTICAS:

As carnes não devem receber nenhum tratamento de conservação diferente da aplicação de frio (carne congelada), devendo manter suas características naturais e não receber a adição de ingredientes e aditivos.

Deverão se apresentar com aparência uniforme, sem acúmulo sanguíneo e presença de limo na superfície, sem pontos hemorrágicos, coloração uniforme, sem manchas escuras ou claras, textura firme e ligeiramente úmida, odor e sabor suaves, desossadas, cortadas em cubos de 3cm x 3cm cada, devendo conter no máximo 15% de gordura, no mínimo 20 % de proteína, no máximo 3% de aponevroses, e isentas de cartilagem e ossos.

As carnes deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 28 e 44 - Bifes de carne suína com recheio de cenoura e vagem (bife a rolê) congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado) (50g).

DESCRIÇÃO:

Cortes de carne suína manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal, enrolados com alguns vegetais, podendo ou não conter demais ingredientes.

CARACTERÍSTICAS:

O produto deverá ser com recheio de vegetais (de preferência cenoura e vagem), sem adição de temperos e demais ingredientes, com formato de bifes enrolados, pesando de 100 a 150g cada unidade, congelado pelo sistema de congelamento ultra rápido individual (IQF). Deverá atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).



EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vácuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12 graus centígrados, e que assegure a durabilidade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 6 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 29 e 45 - Cação em cubos sem pele congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se peixe congelado, o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

CARACTERÍSTICAS

Deve conter superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, exsudação característica da espécie, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, pesando em média de 20g a 40g cada cubo, devendo conter no máximo 2 % de gordura e no mínimo 15 % de proteína.

Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12° e não superior a -18°C , e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

ITEM 30 e 46 - Filé de panga sem pele congelado IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado).

DESCRIÇÃO:

Denomina-se peixe congelado, o produto obtido de matéria-prima fresca, resfriada, descongelada ou congelada, de espécies de peixes oriundas da pesca ou da aquicultura, submetido ao congelamento rápido na sua apresentação final.

CARACTERÍSTICAS

Deve conter superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, exsudação característica da espécie, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura



gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície, livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza, em filés de aproximadamente 100 a 150 gramas, devendo conter no máximo 2 % de gordura e no mínimo 15 % de proteína. Deverão atender as legislações sanitárias vigentes, estabelecidas pelos órgãos competentes (MAPA/ANVISA).

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser composto de polietileno, poliéster ou similar, de material atóxico e resistente, com vedação termossoldada ou á vacuo, e devidamente congelada a temperatura de no mínimo -12° e não superior a -18°C , e que assegure a durabilidade de no mínimo 12 (doze) meses a contar da data de fabricação do produto, com peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 dias da data de entrega.

3. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

3.1. O prazo de entrega dos produtos é de até **05 (cinco) dias úteis** e de acordo com cronograma enviado pela Secretaria solicitante, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento;

3.2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser realizada nos seguintes locais:

1- Escola Municipal "Professora Eunice Leonor Lopes Prado"
End.: Rua João Ambrósio Pereira nº 42 Loteamento Vale dos Eucaliptos
Bairro: D'Ajuda

2 - Escola Municipal "Professora Célia Leonor Lopes Lunardini"
End.: Rua Machado de Assis, n.º 158
Bairro: Itapema

3 - EMEC Adibe Sayar Daher
Av. Dr. Adhemar de Barros, 26
Bairro Itapema

4 - Escola Municipal "Renata Campagnoli de Oliveira"
End.: Avenida Amazonas, n.º 389
Bairro: Itapema

5 - Escola Municipal "Cláudia Marina Nogueira"
End.: Rua Pedro Alvino de Souza, n.º 111
Bairro: Nogueira

6 - Escola Municipal "Prefeito João Freire Martins"
End.: Rua Oswaldo Freire Martins, n.º 181
Bairro: Centro

7 - Escola Municipal "Presidente Getúlio Vargas"
End.: Dr. Silva Pinto, n.º 176



Bairro: Centro

8 - Escola Municipal "Padre Cornélio Van Amerongen"

End.: Rua Peixoto, n.º 54

Bairro: Centro

9 - Escola Municipal "Prefeito Waldomiro Marcondes"

End.: Rua Bela Vista, n.º 1180

Bairro: Ipiranga

10 - Escola Municipal "José Benedito dos Santos"

End.: Rua Capitão Alberto Aguiar Weisssohn, n.º 324

Bairro: Centro

11 - Escola Municipal "João Baptista Jungers"

End.: Rua Argemiro de Souza Melo, n.º 240

Bairro: Luís Carlos

12 - Escola Municipal "Joaquim e José da Costa" e "Sylvio Luciano de Campos"

End.: Rua Pedro Mauro, n.º 27

Bairro: Freguesia da Escada

13 - Escola Municipal "Keisaburo Honda"

End.: Estrada José Ribeiro Guimarães, s/n.º

Bairro: Goiabal

14 - Escola Municipal "Nossa Senhora da Escada"

End.: Estrada José Ribeiro Guimarães, s/n.º

Bairro: Goiabal

15 - Escola Municipal "Dom Alberto Johnnes Steeger"

End.: Rua José Anchieta, n.º 27

Bairro: Loteamento Jardim Dulce, Bairro Parateí

16 - Escola Municipal "Nossa Senhora de Fátima"

End.: Estrada Municipal Benjamin Antônio Fernandes, n.º 1585

Loteamento Jardim Dulce - Bairro: Lambari

17 - E.M Paulo "Ismael dos Santos Sobrinho"

End.: Rua Maranhão, 112,

Bairro: Parateí

18 - Escola Municipal "Nossa Senhora Aparecida"

End.: Rua Sergipe, n.º 50

Loteamento Parateí - Bairro: Lambari

19 - Escola Municipal "Maria da Conceição Magalhães Souza"

End.: Rua Ferraz de Vasconcelos, n.º 95

Bairro: Jardim Luiza



20 - Escola Municipal "José Donizete de Paiva"

End.: Rua China, 742

Bairro Guanabara

21 - Escola Municipal "Profº Drº Domingos Lerario"

End.: Rua Shigueshi Takahashi, nº 175

Loteamento Parque Agrinco - Bairro: Lambari

22 - Escola Municipal "André Antonio Mariano"

End.: Rua Shigueshi Takahashi, nº 51

Loteamento Parque Agrinco - Bairro: Lambari

23 - Escola Municipal "Profa. Áquie Erruzo de Lara"

End.: Avenida Vereador Jair de Souza, nº 20

Bairro: Nogueira

24 - Escola Municipal "Regina Celi Rudge Perotti"

Av. Dr. Adhemar de Barros, 454

Bairro: Itapema

25 - Secretaria de Desenvolvimento Social e Habitação

End.: Rua Dr. Pedro de Toledo nº89 - Bairro: Centro

26 - CRAS - Centro de Referência de Assistência Social - "Maria Aparecida Vieira da Silva"

End.: Rua Dr. Armino nº 300 - Bairro: Nogueira

27 - CSE - "Carlos Franco Fernandes"

End.: Rua Francisca da Cunha Franco nº 2470 - Bairro: Parateí

28 - CASA ABRIGO "Agnaldo Marino da Silva"

End.: Rua Conselheiro Rodrigues Alves nº 114 - Bairro: Centro

29 - CSE "Salvador Leite"

End.: Estrada Mário Alves Pereira nº42 - Bairro: Lagoa Nova

30 - CSE "Fukashi Fukushima"

End.: Estrada do Lago nº2450 - Bairro: Fukushima

31 - CSE Guanabara "Alcides Antonio Rodrigues"

End.: Rua Austrália nº203 - Bairro: Chácaras Guanabara

32 - Centro de Convivência do Adolescente "Profª. Neusa Maria Hoelz de Matos"

End.: Rua Benedita Fonseca Freire nº87 - Centro

33 - CREAS - Centro De Referência Especializado De Assistência Social "Adolfina Francisca Rafael"

End.: Rua Marcondes Flores, nº 169 - Bairro: Centro

34 - Centro do Idoso "Dácio de Souza Franco"

End.: Rua Drº Falcão, nº 409 - Bairro: Centro



35 - Escola Profissionalizante "Pref. Sebastião Alvino de Souza"
End.: Rua Sergio Messias Alves dos Santos, 45 - Bairro: Nogueira

36 - Ginásio de Esportes "Lázaro Germano"
End.: Rua José Ramires, 160 - Bairro: Ipiranga

37 - Base do Corpo de Bombeiros de Guararema
End.: Rua Prof. Lucas Nogueira Garcez, 365 - Bairro: Centro

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 4.1. As validades dos produtos entregues deverão estar dentro prazo de validade;
- 4.2. A avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia) deverá estar de acordo com os critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) na NBR 12806 - 02/93 - Análise Sensorial de alimentos e bebidas;
- 4.3. As condições da embalagem dos alimentos deverão estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento;
- 4.4. Os alimentos não deverão estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares)
- 4.5. O entregador deverá estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas) quando necessário;
- 4.6. A rotulagem dos produtos entregues deverá constar nome do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).
- 4.7. Deverá portar certificado de vistoria do veículo de transporte;
- 4.8. As temperaturas deverão estar adequadas aos padrões estabelecidos na CVS-6/99. Os perecíveis deverão cumprir os seguintes critérios: -18°C com tolerância até -12°C; Refrigerados: 6 a 10°C ou conforme a especificação do fabricante; Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C;
- 4.9. Os meios de transporte destes alimentos, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
- 4.10. É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- 4.11. Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- 4.12. Não deverá transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
- 4.12. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;
- 4.14. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: transporte de alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, produto perecível (quando for o caso);
- 4.15. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente;



- 4.16. O veículo deverá adaptar-se a evitar danos e contaminação;
- 4.17. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
- 4.18. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
- 4.19. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- 4.20. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;
- 4.21. Os veículos de transporte deverão ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;

5. ROTULAGENS

- 5.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- 5.2. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
Identificação do produto, inclusive marca;
- a) Nome e endereço do fabricante;
 - b) Prazo de validade e data de fabricação;
 - c) Peso líquido;
 - d) Condições de armazenamento;
 - e) Número do registro do produto no órgão competente;
 - f) Número do lote, caso utilizado;
 - g) Valor nutricional impresso;
- 5.3. No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- 1 - Identificação do produto, inclusive marca;
 - 2- Nome e endereço do fabricante;
 - 3 - Prazo de validade;
 - 4 - Número do lote;
 - 5 - peso líquido do produto;
 - 6- Empilhamento máximo.

6. PRAZO PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após recebimento definitivo, mediante o recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pela Secretaria solicitante.

7. OBSERVAÇÕES

- 7.1. Eventuais referências a marcas de produtos encontradas no Termo de Referência devem ser entendidas como parâmetros de descrição, sendo aceitos produtos de marcas similares às citadas.



ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

[EM FOLHA TIMBRADA DA EMPRESA]

Local e Data

À Prefeitura Municipal de Guararema

REFERÊNCIA: PROCESSO Nº 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Nome da Licitante:
Número do CNPJ:
Número da Inscrição Estadual:
Endereço Completo:
Telefone e Fax:
E-mail:

DECLARAÇÃO

Pela presente, a empresa acima descrita, por meio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) (*****) portador(a) do R.G. nº (*****) em atendimento a determinação do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, DECLARA, sob as penalidades cabíveis:

- 1) Declaramos, sob as penas da lei, que a nossa empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 2) Declaramos, para os fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXVIII, do art. 7º da Constituição Federal.
- 3) Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto e os termos constantes neste Edital e seu(s) ANEXOS, e que, concordamos com todos os termos nele constantes e ainda, que possuímos todas as condições para atender e cumprir todas as exigências de fornecimento ali contidas, inclusive com relação a documentação, que está sendo apresentada para fins de habilitação;
- 4) Declaramos ter ciência de que em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o Município, para a execução do serviço objeto deste edital e em decorrência de obrigações legais e cumprimento do edital/instrumento contratual, notadamente em cumprimento da Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/2011), da Legislação de Licitações e determinações legais emanadas dos Órgãos de Controle, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF, RG, telefone, endereço físico e eletrônico, e todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual, e poderá dar o tratamento legal aos mesmos, inclusive para atendimento de exigências dos órgãos de controle interno e externo;



- 5) Declaramos de que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, nome legível e cargo do signatário



ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
[EM FOLHA TIMBRADA DA EMPRESA]

Local e Data

À Prefeitura Municipal de Guararema

REFERÊNCIA: PROCESSO Nº 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Nome da Licitante:
Número do CNPJ:
Número da Inscrição Estadual:
Endereço Completo:
Telefone e Fax:
E-mail:

DECLARAÇÃO

Pela presente, a empresa acima descrita, por meio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) (*), portador(a) do R.G. nº (*) DECLARAMOS, sob as penas da lei, que nos enquadrados na condição de Microempresa - ME / Empresa de Pequeno Porte - EPP, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06, e de que não estamos inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele artigo, para fins do exercício dos benefícios previstos na mencionada lei.

E, por ser exata expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

REPRESENTANTE LEGAL
Assinatura, nome legível e cargo do signatário



ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

[EM FOLHA TIMBRADA DA EMPRESA]

Local e Data

À Prefeitura Municipal de Guararema

REFERÊNCIA: PROCESSO Nº 24/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Licitante:

Número do CNPJ:

Número da Inscrição Estadual:

Endereço Completo:

Telefone e Fax:

E-mail:

Prezados Senhores,

Apresentamos e submetemos à apreciação de Vossas Senhorias nossa Proposta de Preços da licitação em referência, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na sua preparação.

O valor global de nossa proposta é (...).

INSERIR PLANILHA

Prazo de validade da proposta: (...)

Prazo de entrega dos produtos: (...)

Condições de pagamento: (...)

Declaramos que:

a. nos preços propostos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita e satisfatória entrega dos itens objetivados neste Pregão Eletrônico, inclusive as despesas com materiais e equipamentos, carga e descarga, seguros em geral, bem como seus lucros, sem que nos caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao **Município de Guararema**;

b. que a proposta foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou qualquer pessoa;

c. que nos sujeitamos plenamente às condições do presente Edital e seus Anexos na execução do objeto, comprometendo-nos a substituir ou a aumentar as quantidades do objeto licitado, desde que assim o exija a fiscalização do Município, dentro dos limites estabelecidos por lei;

d. que atendemos a toda legislação e demais normas regulamentares - inclusive as expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - de qualquer esfera de governo, pertinentes ao nosso ramo de atuação, independentemente de expressa previsão editalícia.

Informamos os dados para assinatura da Ata de Registro de Preços:

Nome completo

RG

CPF

Nacionalidade



Estado Civil
Profissão/Cargo
Endereço residencial

Informamos os dados do responsável pela gestão da entrega do objeto, o qual estará à disposição do Município de Guararema para quaisquer esclarecimentos necessários:

Nome
E-mail e Telefone
Profissão/Cargo

Informamos os dados da conta bancária da empresa para futuros pagamentos, no caso de contratação:

Banco:
Agência:
Conta:

REPRESENTANTE LEGAL

Assinatura, nome legível e cargo do signatário



ANEXO V – MODELO DE RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA

ITEM:

MARCA:

EMPRESA:

DATA DA ANÁLISE: _____

FUNDAMENTO EDITAL	DESCRIÇÃO	ATENDE	NÃO ATENDE

MOTIVO DA RECUSA

.....

.....

.....

ANEXOS

☐

Relatório fotográfico

☐

Laudos técnicos

☐

Justificativa suplementar da reprovação da amostra

☐

Resultados de testes

☐

Outros.
Especificar: _____

Com base na avaliação da amostra apresenta,
OPINO pela sua:

☐

APROVAÇÃO

☐

REPROVAÇÃO

Nome:

Assinatura:



ANEXO VI- MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° (...)

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE GUARAREMA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob n° 46.523.262/0001-31, com sede no paço municipal desta cidade, situado na Praça Cel. Brasília Fonseca, n° 35, Centro, neste ato representado pelo Sr. **NOME EM MAIÚSCULO E NEGRITO**, PREFEITO MUNICIPAL, **[nacionalidade, estado civil]**, portador do RG n° * SSP/SP e do CPF/MF n° *, domiciliado em Guararema/SP.

CONTRATADA: **RAZÃO SOCIAL**, inscrita no CNPJ/MF sob o n° *, com sede na Rua *, Cidade *, Estado *, CEP *, Telefone *, e-mail *, doravante denominada CONTRATADA, e neste ato representada pelo(a) Sr(a). **NOME EM MAIÚSCULO E NEGRITO**, **[nacionalidade, estado civil]**, domiciliado(a) na **[endereço residencial]**, que exerce a função de FUNÇÃO EM MAIÚSCULO, portador(a) do RG n° *, SSP/SP e do CPF/MF n° *.

As partes acima qualificadas têm entre si justo e contratado o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, em face do resultado obtido no **PREGÃO ELETRÔNICO N° 08/2024**, oriundo do **PROCESSO N° 24/2024**, regularmente homologado pela autoridade competente, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I. DO FUNDAMENTO

1.1. Fundamenta-se a presente Ata de Registro de Preços nas disposições contidas na Lei Federal n° 14.133/2021, Decreto Federal n° 11.462/2023, Decreto Municipal n° 4.350/2023, LC n° 123/2006 e demais legislações aplicáveis e, em especial, nas normas e condições estabelecidas no certame licitatório que lhe deu origem, com base na proposta da CONTRATADA, tudo parte integrante deste termo, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA II. DO OBJETO

2.1. O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, conforme planilha abaixo:

INSERIR A PROPOSTA DA EMPRESA

2.2. O objeto deverá atender a toda legislação e demais normas regulamentares - inclusive as expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - de qualquer esfera de Governo, pertinentes ao ramo de atuação da CONTRATADA, independentemente de expressa previsão Editalícia.

2.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei n° 14.133/2021, por força do art. 32 do Decreto Municipal n° 4.350/2023.

CLÁUSULA III. DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Para a Ata dá-se o valor global de **R\$.... (.....)**, conforme proposta final, já inclusos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto da Ata.

CLÁUSULA IV. DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. A despesa decorrente do objeto desta Ata onerará as dotações próprias do orçamento vigente e, caso necessário, do próximo exercício, sendo informadas a cada pedido efetuado.



CLÁUSULA V. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. A Ata terá vigência de **1 (um) ano**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2023, e o seu aproveitamento por outro órgão público que não seja a Administração Municipal licitante, se dará nos termos no art. 86 da mesma lei.

5.2. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas, serem atendidas pela detentora da Ata dentro do prazo estipulado na cláusula supra.

CLÁUSULA VI. DAS CONTRATAÇÕES

6.1. A Secretaria solicitante emitirá pedido dos produtos à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos a qual, após sua regular tramitação, dará origem à Nota de Empenho e Autorização de Fornecimento em favor da empresa detentora da Ata.

6.2. A Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos encaminhará a Secretaria requerente a Autorização de Fornecimento para que a mesma efetive o pedido à Contratada, constando todos os dados necessários para a entrega dos produtos, após cada pedido de empenho da Secretaria solicitante.

6.3. A Autorização de Fornecimento será enviada à Contratada pela Secretaria requerente, via e-mail, desde que confirmado o seu recebimento, sendo assim, para todos os efeitos legais, considerada efetivada a contratação.

6.4. O compromisso para a entrega dos produtos estará caracterizado mediante o recebimento da respectiva Nota de Empenho juntamente com a Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

6.5. **Não há valor mínimo para a Autorização de Fornecimento.**

CLÁUSULA VII. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

7.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a atender as Autorizações de Fornecimento que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

7.2. A Autorização de Fornecimento será enviada a contratada pela Secretaria requerente, via e-mail, desde que confirmado o seu recebimento, pelo que será considerada efetivada a contratação para todos os efeitos legais.

7.3. Os bens serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total solicitada, em atendimento às requisições periódicas escritas expedidas pela Secretaria interessada.

7.4. A entrega do objeto desta licitação deverá ser realizada em cada uma de suas parcelas, em até 05 (cinco) dias úteis, nos locais indicados pela Secretaria solicitante, dentro do Município de **Guararema/SP**, correndo por conta da licitante contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, do cumprimento de exigências previstas na legislação profissional específica, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.5. As entregas deverão ser semanais e finalizadas no mesmo dia.

7.6. A proponente deverá disponibilizar caminhões fechados e frigorificados para a realização das entregas, devendo o produto ser congelado e transportado a temperatura de no mínimo -12°C, e conforme a legislação vigente.

7.7. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné). Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares, devendo o mesmo ser repostado pelo fornecedor no mesmo dia, independente das penalidades cabíveis.

7.8. A entrega do objeto poderá ser feita em local diverso do especificado nos seguintes casos:

a. mediante solicitação da licitante contratada expressamente aceita pelo



Município; ou

b. mediante determinação do **Município**, desde que o novo local de entrega não implique aumento dos custos de transporte anteriormente calculados pela licitante contratada.

7.9. As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número da Ata, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da licitante contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.

7.10. O objeto da presente licitação, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente **no ato da entrega**, no local e respectivos endereços.

7.11. Por ocasião da entrega, a licitante contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

7.12. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o **Município** poderá:

a. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1. na hipótese de substituição, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração Municipal, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, mantido o preço inicialmente contratado;

b. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1. na hipótese de complementação, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do **Município**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, **contados da notificação por escrito**, mantido o preço inicialmente contratado.

7.13. O recebimento definitivo do objeto dar-se-á **até 10 (dez) dias** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

7.14. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução da ata de registro de preços.

7.15. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas serem atendidas pela detentora da Ata.

CLÁUSULA VIII. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Secretaria solicitante.

8.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em **30 (trinta) dias** após a data de sua apresentação válida.

8.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da CONTRATADA, no **Banco: [...], Agência [...], Conta corrente [...]**, conforme indicado na proposta comercial da CONTRATADA.

8.4. Após o recebimento definitivo, caso o pagamento não seja efetuado no prazo estipulado, o valor será atualizado monetariamente por meio do índice do IPC-A (IBGE), até a data do efetivo pagamento, iniciando-se a contagem após decorridos os **30 (trinta) dias** de prazo.

8.5. Em nenhuma hipótese serão pagas Notas Fiscais com número de CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços da CONTRATADA, ainda que se trate de empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.

8.6. Em conformidade com o Decreto Municipal 4369/2023, os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção dispostas nas Instruções Normativas RFB nº 1234/2012 e nº 2145/2023.

8.7. As notas fiscais deverão **ser preferencialmente eletrônicas** e recebidas **somente**



pelo órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços ou alguém por ele indicado, **para que sejam devidamente atestadas para o respectivo pagamento.** Não se considerarão recebidas notas fiscais eletrônicas que sejam entregues a outro servidor da municipalidade.

CLÁUSULA IX. DO REAJUSTE, DA REVISÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Por força do § 1º, do art.28 da Lei Federal nº 9.069/95, a qual dispõe sobre o Plano Real, os preços não serão reajustados.

9.2. Os valores contratados poderão ser revisados, nos termos do art. 124, II, "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante solicitação expressa da adjudicatária, cujo pedido será analisado e deferido apenas quando comprovado que a relação entre encargos da adjudicatária e a retribuição paga pelo Município tornar-se impeditiva a entrega dos produtos objetivados.

9.3. A adjudicatária deverá solicitar ao Gestor da Ata a revisão de preços, em pedido devidamente fundamentado, juntando ainda:

a. Cópia autenticada da Nota Fiscal com **data do mês da apresentação da proposta em Pregão;**

b. Cópia autenticada da Nota Fiscal **com data do mês do pedido de revisão de preços.**

9.4. O pedido de revisão deverá ser protocolado no **Protocolo da Prefeitura Municipal de Guararema**, sendo dirigido ao Gestor. Em hipótese alguma será aceito documento protocolado em outro lugar que não o referido neste subitem.

9.5. O Gestor, em posse do pedido de revisão, irá encaminhá-lo à Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos para análise e parecer a respeito.

9.6. Se a Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos prolatar parecer favorável ao pedido de revisão de preços, o mesmo será encaminhado à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos para formalização.

9.7. Os valores revisados começarão a vigor a partir do deferimento do protocolo do pedido.

9.8. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

9.9. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram, inicialmente, entre os encargos da adjudicatária e a retribuição do Município para a justa remuneração do objeto poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

CLÁUSULA X. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Os produtos deverão estar com as especificações técnicas em conformidade com o que foi solicitado.

10.2. A CONTRATADA deverá assumir integral responsabilidade pela perfeita entrega dos itens contratados de acordo com as normas do Edital, utilizando seus próprios recursos humanos e materiais, bem como:

a. Responder por todas as obrigações previdenciárias, seguro, acidente de trabalho e outras impostas pela legislação trabalhista, cível e outras, resultante da execução do objeto contratado;

b. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais, bem como pela indenização a terceiros que porventura sofram prejuízos decorrentes de atos da própria CONTRATADA, de empregados ou prepostos seus, praticados durante a execução da Ata de Registro de Preços;

c. Manter durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- d. Permitir à CONTRATANTE amplo acesso a documentos referentes ao cumprimento da Ata para auditoria e verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas devidas pela CONTRATADA;
- e. Responsabilizar-se pelo frete de entrega dos produtos, e caso os produtos necessitem de refrigeração, tal exigência deverá ser observada no momento do transporte;
- f. A CONTRATADA deverá atender às legislações ambientais vigentes nos âmbitos Federal, Estadual e Municipal, incluindo o fornecimento de documentos comprobatórios quando fornecer produtos e/ou serviços que envolvam impactos ambientais.
- g. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XI. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A CONTRATANTE deve obedecer às seguintes normas contratuais:

- a. Notificar à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada na execução da Ata;
- b. Fiscalizar a entrega do objeto desta Ata podendo, em decorrência de irregularidades, solicitar fundamentadamente à CONTRATADA providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos, as quais a mesma atenderá no prazo mínimo necessário;
- c. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto na Ata;
- d. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XII. DAS PENALIDADES

12.1. Acarretará à CONTRATADA que deixar de cumprir as obrigações assumidas ou infringir quaisquer dos preceitos legais, descumprir, parcial ou totalmente, o objeto da Ata, bem como quaisquer outras obrigações definidas neste instrumento, após regular processo administrativo, com direito à ampla defesa e ao contraditório, a incidência das seguintes sanções:

12.1.1. **Advertência**, por meio da qual a CONTRATADA será notificada por escrito sobre alguma irregularidade cometida, para que, no prazo estabelecido no termo de notificação, regularize a situação perante o **Município**.

12.1.2. **Multa**, que será aplicada conforme a seguir:

a. **Pela recusa injustificada da adjudicatária em assinar a "Ata" ou em retirar a "Autorização de Funcionamento"**, dentro do prazo estabelecido neste Edital ou o informado pela Administração Municipal, multa de 10%(dez por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Guararema;

b. **Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos, seja total ou parcialmente**, multa de 10% (dez por cento) do valor da "Autorização de Fornecimento", a ser aplicada *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao **Município** decidir sobre a manutenção da ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação da multa referida na alínea "e" abaixo - **"pela inexecução total da ata de registro de preços"**;

c. **Pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços**, considerada como a entrega do produto feita de forma incorreta ou não prevista neste Edital, multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da parcela inexecutada;

d. **Em havendo má execução do objeto**, conforme descrito na alínea "c" acima, a licitante contratada ficará obrigada à correção dos mesmos, no prazo determinado pela Administração Municipal. Não sendo realizada no referido prazo, será aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global da Ata *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao Município decidir sobre a



manutenção da Ata, sem prejuízo da aplicação da multa referida no item "e" abaixo - "Pela inexecução total da Ata";

e. Pela inexecução total da Ata de Registro de Preços, aplicar-se-á multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da mesma;

f. Multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor global da Ata de Registro de Preços.

g. Pela não comprovação dos encargos trabalhistas e previdenciários com relação aos seus funcionários, quando solicitado pela Administração Municipal, multa de 15% (quinze por cento) do valor total da Ata.

h. Multa de 1% (um por cento) do valor da Autorização de Fornecimento, por empregado e por ocorrência, no caso de deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de não impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.

12.1.2.1. As multas serão descontadas, *ex officio*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente no **Município**, em favor desta. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da intimação, sob pena de sujeição à cobrança judicial. Não havendo tais possibilidades, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

12.2. Na eventualidade de aplicação das penas capituladas acima e decidindo o **Município** pela rescisão da Ata de Registro de Preços, poderá aplicar as seguintes penalidades:

12.2.1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Guararema, por prazo não superior a 02 (dois) anos, no caso descrito nas alíneas "c" e "d" do item 12.1.2, ou se restar comprovado que a licitante contratada apresentou documento falso ou falsificado no todo ou em parte, com o objetivo de participar da licitação, dentre outros, sem prejuízo da comunicação de tal fato à autoridade competente a fim de ser apurada a responsabilidade criminal pertinente decorrente da falsidade.

12.2.2. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **Município** poderão ser aplicadas juntamente com as de multa.

12.4. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal, pelo prazo de até 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.5. O prazo para defesa prévia será de 15 (quinze) dias úteis da notificação, nos termos do art. 157 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6. O prazo para recurso contra a aplicação de qualquer sanção, exceto a declaração de inidoneidade, é de 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento da intimação, nos termos do art. 166, da Lei Federal nº 14.133/2021, que será enviada via correio, fax, ou e-mail, cujo recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial.

12.7. No caso da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, e será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar do seu recebimento, nos termos do art. 167, da Lei Federal nº 14.133/2021.



12.8. O prazo para pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade é de 3 (três) dias úteis a contar da data da intimação do ato, que será feita via publicação na imprensa oficial.

CLÁUSULA XIII. DA RESCISÃO

13.1. A inexecução total ou parcial da Ata ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, em especial as contidas no art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a. Descumprir as condições da Ata;
- b. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração Municipal, sem justificativa aceitável;
- c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.3. Além das hipóteses acima previstas, ensejará o cancelamento do registro:

- a. Não ser mantidas, pela CONTRATADA, durante toda a execução da Ata, as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- b. A transferência ou cessão, pela CONTRATADA, das obrigações a outrem, sem autorização da Administração Municipal.

13.4. A rescisão da Ata poderá ser:

- a. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração Municipal, nos casos previstos em lei;
- b. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração Municipal;
- c. Judicial, nos termos da legislação.

13.5. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

- a. Por razão de interesse público; ou
- b. A pedido da empresa.

13.6. Excetuada a hipótese do Procedimento Administrativo previsto no item "Das Penalidades", o contraditório e a ampla defesa serão assegurados, para fins de rescisão, ao fornecedor da seguinte forma:

- a. Antes do cancelamento do registro de preços os fornecedores serão notificados para apresentação da defesa prévia no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será enviada via correio, fax, ou e-mail, cujo recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial;
- b. Após análise da defesa prévia, sendo essa indeferida, será realizado o cancelamento do registro de preços, abrindo-se prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação do ato, para o fornecedor apresentar a respectiva Representação.

CLÁUSULA XIV - DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O órgão gerenciador da Ata será:

- a. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO na pessoa Sra. ANDREIA TORRES DO PRADO RATTO, Secretária Adjunta de Educação e Gestão, e-mail: andreia.ratto@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;
- b. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO na pessoa Sr. FELIPE AMARAL MAFRA, Diretor de Vigilância Socioassistencial, e-mail: felipe.mafra@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;
- c. SECRETARIA MUNICIPAL DE EMPREGO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO na pessoa Sra. EVANDRA FRANCO DE MELO, Secretária Municipal Adjunta de Emprego e



Desenvolvimento Econômico, e-mail: evandra.melo@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-5506;

d. SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER na pessoa Sr. EDUARDO THEODORO SANCHES SILVA, Secretário Municipal Adjunto de Esportes e Lazer, e-mail: eduardo.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;

e. SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA na pessoa Sr. EDSON ROBERTO PINTO DE MORAES, Secretário Municipal de Segurança Pública, e-mail: edson.moraes@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8720

14.2. A execução da Ata será acompanhada e fiscalizada pelos servidores abaixo, doravante denominados Fiscais:

a. IUMIA DE SOUZA CHAN DOS SANTOS, Diretora de Gestão Escolar, e-mail: iumia.santos@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;

b. TAMIRES DOS SANTOS SOARES, Assessora I, e-mail: tamires.soares@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;

c. VITOR GOBETTI DA SILVA, Diretor de Políticas de Fomento a Emprego, Trabalho e Renda, e-mail: vitor.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-1432;

d. FABIANO RODRIGUES DE ALMEIDA, Diretor de Planejamento e Investimento, e-mail: fabiano.almeida@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;

e. ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA, Assessor I, e-mail: eliane.siqueira@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8703;

14.3. O Gestor da Ata deverá:

a. Orientar seus prestadores de serviços e/ou fornecedores de bens sobre a regulamentação constante no Decreto Municipal nº 4369/2023, bem como recusar os documentos fiscais que não atendam o disposto no § 4º, do art. 1º do referido Decreto, com base na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores através da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023.

b. Receber as notas fiscais da licitante contratada e providenciar os trâmites necessários para o seu pagamento, nas condições estabelecidas na Ata;

c. Observar criteriosamente a vigência da Ata, bem como se o objeto contratado atende às expectativas da Administração Municipal e se conferem com as exigências estabelecidas;

d. No caso de falhas no seu cumprimento, informar à autoridade superior, por escrito, para que sejam tomadas as providências cabíveis, sob pena de responsabilidade;

e. Observar para que, durante a vigência da presente Ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;

f. Analisar eventuais pedidos da licitante contratada para cancelamento de itens contratados e decidir motivadamente a respeito, com anuência do Secretário Municipal da pasta vinculada ao órgão gerenciador;

g. Receber os pedidos de repactuação e revisão de preços por parte da licitante contratada e conduzir os procedimentos para concessão dos mesmos, se cabível, sempre agindo dentro de seu âmbito de competência;

h. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;

i. Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

14.4. O Gestor da Ata de Registro de Preços poderá ser substituído pelo **Município** a qualquer tempo durante a execução da presente Ata, mediante assinatura de Termo de Aditamento.

14.5. Fica designado, por parte da Contratada, o Sr.(a) XXXXXXXXX, o qual ficará responsável pela entrega do objeto desta ata de registro de preços.

14.6. O responsável designado pela execução da Ata de Registro de Preços, conforme cláusula **14.5** poderá ser substituído a pedido da CONTRATADA, mediante comunicação à CONTRATANTE, cuja substituição será formalizada mediante assinatura de Termo de



Aditamento.

14.7. O desligamento da empresa do funcionário responsável pela execução da Ata de Registro de Preços não poderá ser utilizada como justificativa pelo atraso ou má execução do objeto desta Ata de Registro de Preços.

14.8. Qualquer alteração no responsável designado pela empresa será formalizada mediante assinatura de Termo de Aditamento Contratual.

CLÁUSULA XV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A subcontratação, cessão ou transferência do objeto desta Ata de Registro de Preços somente poderá ocorrer com a prévia autorização da Administração Municipal.

15.2. Fica, em qualquer hipótese, ressalvada a possibilidade de alterações das condições contratadas em face de superveniência de leis e/ou normas federais ou municipais disciplinando a matéria.

15.3. O MUNICÍPIO poderá, a qualquer tempo, cancelar o Registro de Preços, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

15.4. Em consonância com o § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, os preços registrados serão publicados trimestralmente para orientação da Administração Municipal, na imprensa oficial.

15.5. O órgão licitador será o responsável pelos atos, controle e administração da Ata decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro, os quantitativos a serem contratados, o fornecedor para o qual será emitida a Autorização de Fornecimento.

15.6. Integra esta Ata, em Anexo Único, Termo de Ciência e Notificação relativo ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

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

CLÁUSULA XVI. DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

16.1. Para fins deste instrumento, sem prejuízo das demais definições inseridas nesta Ata de Registro de Preços, cabe à Municipalidade zelar pelo cumprimento de obrigação legal e/ou regulatória, em observância aos princípios e regras estabelecidas nas legislações sobre proteção de Dados Pessoais vigentes, incluindo, mas não se limitando à Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD).

CLÁUSULA XVII. DA ANTICORRUPÇÃO

17.1. Na execução da presente Ata de Registro de Preços é vedado à Administração Municipal Direta e Indireta e à Detentora e/ou o empregado seu, e/ou o preposto seu, e/ou o gestor seu:

- a.** Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b.** Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar a presente Ata de Registro de Preços;
- c.** Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações da presente Ata de Registro de Preços, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d.** Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro da presente Ata de Registro de Preços; ou
- e.** De qualquer maneira fraudar a presente Ata de Registro de Preços, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto nº



8.420/2015 (e posteriores alterações), bem como quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ainda que não citadas expressamente no presente edital e futura Ata de Registro de preços.

CLÁUSULA XVII - DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Guararema-SP, para dirimir questões resultantes ou relativas à aplicação da Ata ou execução do ajuste não resolvidos na esfera administrativa.

E, por assim terem as partes lido e concordado com as cláusulas da presente Ata de Registro de Preços, ambas firmam o presente instrumento na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, em 02 (duas) vias iguais, ficando 01 (uma) cópia em posse da CONTRATADA e outra da CONTRATANTE.

Guararema, em * de * de 202*.

JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
PREFEITO MUNICIPAL

NOME
RAZÃO SOCIAL

TESTEMUNHAS:

Nome:
R.G. n°

Nome:
R.G. n°



ANEXO ÚNICO - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº **/202*

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA

CONTRATADO: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Guararema, ** de *** de 202*.**

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____



Pela CONTRATADA:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____

GESTORES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____

FISCAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES, HORTIFRUTIGRAJEIROS, GÊNEROS SECOS E LATICÍNIOS)

COM ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – MEI/ME/EPP

1. INTRODUÇÃO

1.1. O MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, pela Secretaria Municipal de Licitações e Contratos, inscrito no CNPJ sob o nº 29.138.302/0001-02, com sede situada na Rua General Bocaiúva, nº 636, Centro, Itaguaí - RJ, torna público que o **Sr. Samuel Moreira da Silva**, Secretário Municipal de Licitações e Contratos, ora denominada **AUTORIDADE COMPETENTE**, na **forma do disposto no processo administrativo nº 12156/2023**, que no dia **28 de agosto de 2023, às 10:00** horas e local indicados no item 4.1 e devidamente **AUTORIZADO** pelo Ordenador de Despesa, **Sr. Carlos Eduardo Carneiro Zóia**, ora denominado Secretário Municipal de Saúde neste edital será realizada licitação para **REGISTRO DE PREÇOS** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, que será regido pelas Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Municipal nº 2902, de 04 de maio de 2005, pelo Decreto Municipal nº 3086, de 23 de janeiro de 2006, alterado pelo Decreto Municipal nº 3989, de 12 junho de 2015, que regulamentada o Pregão Eletrônico no âmbito do Município; pela Lei Municipal nº 3.364, de 27 de outubro de 2015 e respectivas alterações, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

1.2. A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE é o **ÓRGÃO GERENCIADOR** do presente Registro de Preços, a quem caberá praticar todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 3º, §2º do Decreto Municipal nº 3.086, de 23 de janeiro de 2006.

1.3. A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, no dia e hora indicados no item 4.1 deste Edital e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

1.4. As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.5. O edital se encontra disponível no endereço eletrônico do Banco do Brasil promotora da licitação - www.licitacoes-e.com.br, no endereço eletrônico da PMI – www.itaguai.rj.gov.br, ou podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a permuta de duas resmas de papel A4, de 500 folhas, na sede da PMI, situada na Rua General Bocaiúva, nº 636 – Centro – Itaguaí - RJ.

1.6. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de quaisquer de seus dispositivos em até **2 (dois)** dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no **item 1.5**, até 16 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico licitacao.smlic@itaguai.rj.gov.br, até as 16:00 horas do último dia do prazo referido.

1.6.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 01 (um) dia, anterior ao encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

1.7. Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no item 1.5, até as 16 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico licitacao.smlic@itaguai.rj.gov.br, até as 16 horas do último dia do prazo referido.

1.7.1. Caberá à **AUTORIDADE COMPETENTE** decidir sobre a impugnação no prazo de até 01 (um) dia anterior ao encerramento da abertura da sessão.

1.8. Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimentos serão divulgados mediante nota do portal eletrônico www.licitacoes-e.com.br, pelo nº (1013664) na sessão relacionada às futuras licitações, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigado a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

1.9. Qualquer **cidadão** é parte legítima para impugnar este edital de licitação por irregularidade na aplicação legal, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a realização do pregão, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis.

2. OBJETO, ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS ADERENTES, QUANTIDADE E LOCAL DE ENTREGA.

2.1. O objeto deste pregão eletrônico é o **REGISTRO DE PREÇOS** para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES, HORTIFRUTIGRAJEIROS, GÊNEROS SECOS E LATICÍNIOS)**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.1.1. O fornecimento do objeto será entregue de modo **parcelado e contínuo**.

2.1.2. As entregas serão realizadas nos seguintes locais:

LOCAIS DE ENTREGA	
HOSPITAL (HMSFX)	Rua General Bocaiuva, nº 16 – centro – Itaguaí / RJ.
RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	Rua Augusto Costa Pereira, s/nº - quadra 6 – Bairro Ito – Itaguaí / RJ
CAPS AD	Rua Harold Heidimgem, s/nº - Bairro São Francisco - Itaguaí / RJ.
CAPS BEM VIVER	Rua Waldir Ribeiro Novaes, 167 – Bairro São José – Itaguaí/ RJ
CAPS INFANTIL	Rua Reverendo Otávio Luiz Vieira, nº 545 – Centro - Itaguaí - RJ.

2.1.2.1. Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vezes por semana (**3ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:

2.1.2.1.1. Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C;

2.1.2.1.2. Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;

2.1.2.1.3. Refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C.

2.1.3. Os itens perecíveis (**hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana (**3ª e 5ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

2.1.4.. Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

2.2. Os bens objetos poderão ser adquiridos pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

2.2.1. A ata de registro de preços, Anexo XI, poderá ser aderida por quaisquer órgãos ou entidades do Município de Itaguaí, que não tenham participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES**.

2.2.2. Podem também ser considerados **ÓRGÃOS ADERENTES** os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendido o item 20 deste edital.

2.2.3. O quantitativo decorrente da contratação pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** não ultrapassará, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços e não poderá exceder, por **ÓRGÃO ADERENTE**, a cem por cento do quantitativo de cada item registrados na Ata de Registro de Preços para o **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

2.2.4. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem.

2.2.5. Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos a ordem de classificação.

2.2.6. Caberá ao Fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

2.3. DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

a) Abaixo, as especificações dos itens solicitados e quantidade total do pedido:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	BATATA FRITA TIPO PALHA: 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade íntegra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT
2	BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE: (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT
3	BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE: 400GR - COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2700	PCT
4	BISCOITO DE MAIZENA: (200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT
5	BISCOITO INTEGRAL - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT
6	BISCOITO ROSQUINHA: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT
7	CACAU EM PÓ: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)	180	PCT

	meses a partir da data de entrega.		
8	CEREAL DE ARROZ PRÉ - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
9	CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL) LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
10	CREME DE LEITE: 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.	2655	CX
11	DOCE DE GOIABA - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND
12	EXTRATO DE TOMATE - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT
13	FARINHA LÁCTEA - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
14	GELEIA DE FRUTAS DIET - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX
15	GELEIA DE MOCOTÓ - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX
16	IOGURTE 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado,	3940	UND

	aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.		
17	LEITE INTEGRAL - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO
18	MAIONESE - embalagem 500 gr -especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.	1100	POTE
19	MANTEIGA - sachê de 10g com sal embalagem com 192 unidades.	300	CX
20	MANTEIGA - sachê de 10g sem sal embalagem com 192 unidades.	150	CX
21	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
22	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
23	MOLHO DE TOMATE : 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLUTEN. Pct 340g.	1200	PCT
24	NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
25	NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

26	NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
27	NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssago, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
28	PÃO DE FORMA - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT
29	PÃO INTEGRAL (12 grãos): 500 GR -ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, griz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, griz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trífale, conservador propionato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico, edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	3170	PCT
30	QUEIJO MINAS - 2 kg -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG

31	SUCO DE CAJU - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
32	SUCO DE MANGA - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
33	TRIGO PARA QUIBE - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT
34	ABOBÓRA - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG
35	ABOBRINHA BRASILEIRA : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1200	KG
36	BATATA INGLESA: Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas,	9930	KG

	larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
37	BERINJELA: tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG
38	CHUCHU de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG
39	QUIABO - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
40	TOMATE: de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG
41	CARNE BOVINA (SALGADA) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG
42	CARNE BOVINA (COSTELA): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica.	2200	KG
43	CARNE BOVINA (PATINHO) - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG
44	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG

45	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	7100	KG
46	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG
47	CARNE BOVINA PÁ MOÍDA: Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	6660	KG
48	CARNE SUÍNA (CARRÉ) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG
49	CARNE SUÍNA (COSTELINHA) - com osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	4530	KG
50	FILE CONGELADO DE MERLUZA : Filé de Merluza:, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou	5100	KG

	inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
51	FRANGO/SOBRECOXA: OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG
52	LINGUIÇA (FINA MISTA) - acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a descrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG
53	LINGUIÇA TOSCANA - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1230	KG
54	SALSICHA TIPO "HOT DOG": Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG
55	ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade	61	KG
56	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE: 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

57	BISCOITO SALGADO INTEGRAL. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT
58	COMINHO EM PÓ Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT
59	DOCE DE MAMÃO – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA
60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG
61	GELATINA SABOR ABACAXI - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
62	PÃO CARECA: 50 gramas , COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT
63	PÃO: 300gr – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT

64	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Produto alimentar obtido através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietileno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT
65	QUEIJO PROCESSADO Light 17g. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	9280	UND
66	SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
67	SUCO DE UVA - 01 litro -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO
68	XAROPE DE GROSELHA: 900ml -apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
69	XAROPE DE GUARANÁ: 900 ml -xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
70	ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND
71	ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX
72	AMIDO DE MILHO EM PÓ:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de	1050	PCT

	Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
73	BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT
74	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL) – CX 180 SACHES- composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maiz, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX
75	CATCHUP: 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE
76	CHÁ MATE NATURAL À GRANEL. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX
77	CREME DE ARROZ CX 200 GR- Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX
78	DOCE DE GOIABA 1 KG -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das características do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT
79	DOCE DE LEITE - 10 KG - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA
80	ERVILHA SECA – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãosãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico,	270	PCT

	resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.		
81	FARINHA DE MANDIOCA: (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG
82	FUBÁ Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietileno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG
83	GELATINA SABOR MORANGO - 35GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
84	GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX
85	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	120	PCT
86	MACARRÃO ESPAGUETE - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espagete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1800	PCT
87	MILHO PARA PIPOCA - 500 GR - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT
88	SAL EM SACHÊ iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX
89	VINAGRE 750 ml - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO ₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto,	930	GRF

	água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente		
90	GOIABA VERMELHA - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG
91	KIWI : sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	470	KG
92	PIMENTÃO VERMELHO : médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	175	KG
93	REPOLHO ROXO : tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG
94	FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA : Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico	900	KG

	do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Viscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
95	FRANGO/DRUMET - obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG
96	LINGUIÇA CALABRESA - carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1560	KG
97	MOELA DE FRANGO: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.	300	KG
98	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml - acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO
99	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ - lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatizante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessantes conservadores e glúten. Embalagem: lata de 380g . VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA
100	CANELA EM PAU Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06	75	PCT

	(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 20g.		
101	CANELA EM PÓ Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pote de 30g	180	PCT
102	CEREAL MULTIGRÃOS Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antioxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em lata com 400g.	550	LATA
103	CHÁ DE MAÇÃ – Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês.	510	CX
104	CHÁ PRETO: Cx 10g - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso líquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX
105	COLORAU: 500gr obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.	435	PCT
106	CRAVO DA ÍNDIA: 40GR - especificação: constituídos por botões florais são, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT
107	LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com 300 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
108	Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
109	MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despelculado, classe:	1020	PCT

	branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima		
110	ORÉGANO - 15g Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 15g.	102	UND
111	OVO DE CODORNA EM CONSERVA- Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso líquido 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE
112	QUEIJO RALADO - 50g - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND
113	REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1115	POTE
114	SAL REFINADO DE MESA IODADO - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. 1 Kg. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG
115	SORVETE NATURAL DE FRUTA Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 2 litros.	340	POTE
116	SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação	2620	LITRO

	em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.		
117	SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
118	ACELGA - folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
119	AGRIÃO - pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
120	AIPIM : com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
121	ALFACE - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	2380	KG
122	BATATA BAROA : devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e	1500	KG

	intactos		
123	BRÓCOLIS FRESCO - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG
124	CHEIRO VERDE - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG
125	CHICÓRIA - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG
126	JILÓ : coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
127	LIMÃO TAITI . Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG
128	LAGARTO REDONDO - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	3900	KG
129	IOGURTE DIET 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO : Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, SEM AÇÚCAR , preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND

b) A previsão de aquisição pelos ÓRGÃOS ADERENTES (Não Participantes): observará o item 2.3.

2.4. Cabe ao licitante consultar com antecedência os seus fornecedores quanto ao quantitativo e ao prazo de entrega do objeto da aquisição, visando à adequada execução da Ata de Registro de Preços.

2.5. É vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E PRAZO DE ENTREGA

3.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, sem prejuízo de sua publicação no **Jornal Oficial de Itaguai**, sendo vedada a sua prorrogação.

3.2. As quantidades dos itens indicadas no **item 2.3**, consistem em mera estimativa e não implicam em obrigatoriedade de contratação pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e eventuais **ÓRGÃOS ADERENTES** durante a vigência da Ata de Registro de Preços, servindo como referencial para a elaboração das propostas dos licitantes;

3.3. A entrega dos produtos deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (dias) úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento);

3.4. Os prazos de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais obrigações, desde que ocorra algum dos motivos previstos no art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93;

3.5. Toda prorrogação de prazo de entrega deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela Autoridade Superior, devendo a solicitação ser encaminhada à Secretaria Municipal de Saúde, até 02 (dois) dias antes do vencimento do prazo de entrega estipulado e ainda na vigência contratual;

3.6. A entrega do material deverá ser informada à Secretaria Municipal de Saúde com antecedência mínima de 02 (dois) dias.

3.7. Os materiais deverão estar em perfeitas condições de uso e funcionamento, entregues em embalagem lacrada, sem violação, informações em português para conhecimento e classificação do produto.

4. ABERTURA

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, dirigida pelo Pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

EVENTOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
Início acolhimento das propostas	17	08	2023	08:00
Limite acolhimento das propostas	28	08	2023	09:00
Data de abertura das propostas	28	08	2023	09:00
Data da realização do Pregão	28	08	2023	10:00
Processo nº	9062/2023			
Tipo	MENOR PREÇO POR ITEM			
Prazo para impugnação	até 02 (dois) dias úteis			
Data da publicação	16/08/2023			
Local/Endereço Eletrônico	www.licitacoes-e.com.br			
Número da licitação no portal	1013664			

4.2. Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeçam a realização deste evento nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

5. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. Os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e eventuais **ÓRGÃOS ADERENTES**.

5.2. As despesas com a execução do contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária:

Funcional Programática:

Manut/Operac.do Programa/Atend/Acomp.Psicossocial

Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0562.2.199

Natureza de despesa: 33.90.30

Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Manut/Operacionalização do Hospital Municipal

Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0563.2.147

Natureza de despesa: 33.90.30

Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

5.2.1. Recursos Federais e Estaduais recebidos por transferência regular e automática (fundo a fundo).

5.2.2. As despesas relativas aos Exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada Exercício.

6. TIPO DE LICITAÇÃO E PREÇO MÁXIMO ADMITIDO.

6.1. O presente Pregão Eletrônico para Registro de Preços reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.2. O preço máximo admitido pelo **ÓRGÃO LICITANTE** é **R\$ 4.141.648,59 (quatro milhões cento e quarenta e um mil seiscentos e quarenta e oito reais e cinquenta e nove centavos)**.

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

7.1. Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, mantido pelo Município.

7.2. Não serão admitidas na licitação as empresas punidas por:

a) Ente, Autarquia ou Fundação da Administração Pública do Município de Itaguaí, com as sanções prescritas no inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei nº 10.520/02;

b) Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, com a sanção prescrita no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

7.3. Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante

participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

7.3.1. Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.4. Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

7.5. O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

7.5.1. Em caso de não atendimento do contido no subitem 7.5, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

7.5.2. Entende-se por Microempreendedor Individual apto a participar dos itens exclusivos e reservados e usufruir das prerrogativas da Lei Complementar 123/06 aquele definido na Lei Complementar 128/08.

7.5.2.1. Em caso de não atendimento do contido no **subitem 7.5.2**, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

7.5.3. Entende-se por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte apta a participar dos itens exclusivos e reservados e usufruir das prerrogativas da Lei Complementar 123/06 aquela definida no Artigo 3º da referida Lei e que não se enquadre em nenhuma das situações previstas no § 4º deste mesmo Artigo 3º.

7.5.4. Em caso de não atendimento do contido no subitem 7.5.3, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

7.5.5. O licitante deverá assinalar na página da **LICITAÇÕES-E**, em campo próprio do sistema informatizado, que cumpre os requisitos de habilitação, que a proposta está de acordo com as exigências previstas no instrumento convocatório e que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta constante do Anexo V, que deverá ser apresentada no momento indicado pelo item 17.3 do Edital.

7.5.6. Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas.

7.6. Não será admitida a participação de licitantes já incurso na pena do inciso IV do art. 87 da lei nº 8666/93, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública;

7.7 ITENS EXCLUSIVOS MEI/ME/EPP – A participação nos itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) é exclusiva para os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, nos termos da Lei Complementar 147/2014.

7.8. ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA – Podem participar todos os interessados que atendam aos requisitos do edital.

7.9. Não será aplicado o disposto no item **7.7** caso não haja o mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos, para cada item, enquadrados como MEI/ME/EPP capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, conforme instituído no inciso II do Art. 49 da Lei Complementar 123/06.

8. CREDENCIAMENTO

8.1. Para acesso ao sistema eletrônico utilizado para a realização deste certame **licitacoes-e** do Banco do Brasil, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha de acesso, pessoais e intransferíveis, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País ou por outros meios disponibilizados pelo banco.

8.1.1. O procedimento, regras e critérios para o cadastramento acima citado, serão os estipulados pelo Banco do Brasil S.A., os quais poderão ser consultados também por meio do endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br.

8.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de seu uso indevido, ainda que por terceiros.

8.3. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

8.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realizações inerentes ao Pregão Eletrônico.

8.5. O licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a Sessão Pública.

9. CONEXÃO COM O SISTEMA E ENVIO DAS PROPOSTAS.

9.1. Observado o disposto nos itens 7 e 8 deste Edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 4.1 deste Edital.

9.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.3. Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

9.4. Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10. PROPOSTA DE PREÇOS.

10.1. A proposta de preços deverá ser registrada POR MEIO DO SISTEMA, em campo específico, a ser integralmente preenchido.

10.1.1. Até o encerramento do limite de acolhimento das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente registrada.

10.1.2. No ato do registro da **PROPOSTA INICIAL INSERIDA NO SISTEMA LICITACOES-E** (contendo os preços para a fase de disputa de lances) não poderá haver nenhuma forma de identificação do proponente, sob pena de desclassificação da proposta.

10.2. A proposta de preços, EM SUA FORMA IMPRESSA, conforme Anexo IV, deverá ser anexado ao sistema pelo licitante juntamente com todas as demais documentações e anexos estabelecidos no edital, observado o item 10.1.1 (até o limite do encerramento de acolhimento das propostas, conforme item 4.1 do edital)

10.2.1. O descumprimento da cláusula acima ensejará na desclassificação da proposta do licitante.

10.3. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofereçam apenas uma marca, um modelo e um preço para cada material(is) constante(s) do objeto desta licitação.

10.4. A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

10.5. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível.

10.6. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

10.7. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 4.

10.7.1. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

10.8. As marcas e modelos apresentadas na forma do Anexo IV não poderão ser alteradas quando da apresentação da proposta realinhada pelo licitante, ora arrematante, sob pena de desclassificação da proposta.

11. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. A partir do horário previsto no item 4.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, **exclusivamente por meio do licitacoes-e**, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.1.1. O sistema ficará disponível para a disputa de lances de segunda a sexta-feira, no horário de 09h00min às 18h00min e, após esse período, será bloqueado para tal finalidade.

11.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as suas regras de aceitação, e o limite de horário de funcionamento do sistema.

11.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

11.5. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Licitações-e poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

11.6. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão.

11.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.7.1. Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.

11.7.2. O período randômico de disputa somente poderá ser iniciado até às 17h20 min, tendo em vista que às 18h o sistema será bloqueado automaticamente para envio de lances e continuidade da disputa.

11.8. Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 10.7.

11.8.1. No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances, sem prejuízo do disposto no item 11.3, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços:

(a) o que primeiro registrou a proposta;

(b) produzidos no País;

(c) produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

(d) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e

(e) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que

atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.

12. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1. O julgamento obedecerá ao critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, na forma do item **6.1**. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, observadas as regras deste Edital, especialmente o subitem 12.3.

12.1.1. No momento da apresentação da proposta vencedora, considerando o valor do preço total de cada item, a mesma deverá ser apresentada com, no máximo, 2 (duas) casas após a vírgula.

12.1.2. As ofertas dos licitantes não poderão ultrapassar o limite dos preços unitários de cada item do lote, conforme apurados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e consignados na Planilha Estimativa de Quantitativo e Preços Unitários, sob pena de desclassificação da proposta de preços, ainda que esta consigne o menor preço do Lote.

12.2. O licitacoes-e informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do subitem 12.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

12.3. Havendo empate ficto no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

12.3.1. Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

12.3.2. Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

b) caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente na forma da alínea a, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

c) na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

12.3.3. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente de menor preço do certame.

12.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

12.4.1. Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 11.8 e/ou subitem 12.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

12.5. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br.

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

12.7. A critério do pregoeiro poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

13. DO CADASTRO DE RESERVA

13.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, sendo incluído, na respectiva ata, o registro dos que aceitarem cotar o objeto com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

13.1.1. Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item ou lote.

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

13.2. Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:

- a)** os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;
- b)** os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceitado cotar o objeto em valor igual ao do licitante mais bem classificado.

13.2.1. Se houver mais de um licitante na situação de que trata a alínea **b**, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

13.2.2. A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

13.3. Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados, observado o disposto no item 14, serão convocados para assinar a Ata de Registro de Preços.

13.4. O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do primeiro colocado na Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

- a)** cancelamento do registro do fornecedor, quando este descumprir as condições da ata de registro de preços; não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou sofrer

sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;

b) cancelamento do registro de preços, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, causados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

14. DA HABILITAÇÃO

14.1. Os documentos de habilitação previstos neste item, bem como as declarações constantes neste edital (anexo V, VI, VII, VIII, IX e X) **DEVERÃO SER ANEXADAS NO SISTEMA JUNTAMENTE COM A PROPOSTA (ANEXO IV), ATÉ O LIMITE DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS, sob pena de inabilitação.**

14.1.1. Quando necessário o Pregoeiro solicitará, via sistema, documentos na sua forma original ou em cópia autenticada, bem como qualquer outra informação complementar, na forma do **Art. 43 §3º da Lei Federal nº 8.666/93.**

14.1.2. Os documentos que se refere o item **14.1.1.** deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Licitações e Contratos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após a solicitação expressa do Pregoeiro no sistema.

14.1.3. Uma vez recebidos os documentos, o Pregoeiro consultará o CNEP – Cadastro Nacional de Empresas Punidas, o Cadastro de Fornecedores do Município e o cadastro de fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, por meio da Comissão de Cadastro de Fornecedores, e o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.

14.1.3.1. Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no item 14.1.3, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

14.2. Habilitação Jurídica

14.2.1. Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, e alterações, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com todas as alterações ou consolidação respectiva;
- d) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092 da Lei Federal nº 10.406/2002, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração.
- g) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

14.3. Regularidades Fiscal e Trabalhista

14.3.1. Para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a ad, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

c.1.1) O licitante poderá, em substituição à certidão mencionada na alínea c.1, apresentar as seguintes certidões conjuntamente, desde que tenham sido expedidas até o dia 2 de novembro de 2014 e estejam dentro do prazo de validade nelas indicados: Certidão Negativa de Débito ou a Certidão Positiva com efeito negativo referente à Contribuição Previdenciária e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.2.1) caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

14.3.2. Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a

comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preço, caso se sagre vencedora na licitação.

14.3.2.1. Caso a documentação apresentada pela microempresa ou pela empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da declaração do vencedor do certame (no momento imediatamente posterior à fase de habilitação), para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas que tenham efeito negativo.

14.3.2.2. O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

14.3.2.3. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

14.4. Qualificação Econômico-financeira

14.4.1. Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

14.4.1.1. O licitante detentor da proposta ou lance de menor preço deverá apresentar certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca do Município de Itaguaí - RJ, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

14.4.1.2. Não será causa de inabilitação a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

14.4.1.3. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da datada apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios;

14.4.1.4. O balanço patrimonial deverá ser apresentado na forma dos arts. 1.078, 1.079 e 1.186 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil Brasileiro).

14.4.1.5. Ressalvada a apresentação pelos Microempreendedores Individuais (MEI), devendo ser apresentado documento equivalente.

14.5. Qualificação Técnica

14.5.1. Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverá(ão) ser apresentado(s) o(s) seguinte(s) documento(s):

14.5.1.1. Atestado(s) de comprovação de aptidão para fornecimento de bens e serviços que se pretende contratar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em

papel timbrado da empresa com as devidas informações do signatário, no quantitativo mínimo de 25%. Em caso de fundada e justificada dúvida sobre a autenticidade do(s) documento(s), em sintonia com o disposto no Decreto Federal nº 9.094/18 c/c Lei de nº 13.726/18, poderá ser solicitada a apresentação do documento com firma reconhecida ou cópia autenticada.

14.5.1.2. Apresentar Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

14.6. Declaração Relativa ao Trabalho de Menores

14.6.1. Para fins de comprovação de atendimento do inciso V, do art.27, da Lei nº 8.666/93 deverá ser apresentado declaração do licitante de que não possui em seu quadro funcional nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, consoante art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, na forma do **Anexo IX** – Declaração para atendimento ao inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/96.

14.7. Declaração de Atendimento à Lei Complementar nº 123/06

14.7.1. Caso o licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/06, em especial quanto ao seu artigo 3º, na forma do Anexo X - Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007.

14.7.2. O Certificado de Registro Cadastral do Município de Itaguaí - CRC, mantido pela Comissão de Cadastro de Fornecedores, da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos – SELIC poderá ser apresentado em substituição aos documentos elencados nos subitens 14.2.

14.7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada em cartório ou autenticação eletrônica, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

14.7.4. As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

14.7.5. Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pela **AUTORIDADE SUPERIOR** na hipótese de existência de recursos.

14.7.6. Se o licitante desatender às exigências previstas no item 14, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

15. RECURSOS

15.1. O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do licitacoes-e, **NO PRAZO DE 30 (TRINTA) MINUTOS**, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro, expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do

término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.

15.1.1. Não serão consideradas manifestações fora do prazo estipulado no item 15.1, nem anterior, nem posterior, no que pese o sistema eletrônico licitações-e permanecer com chat aberto.

15.2. Os recursos deverão ser enviados para o e-mail licitacao.smlc@itaguai.rj.gov.br ou anexado ao www.licitacoes-e.com.br, no caso do signatário possuir assinatura digital e/ou autenticação eletrônica, caso contrário entregar no endereço constante no item 1.5, das 09:00 às 16:00, desde que observado o prazo de **3 (três)** dias úteis. O prazo para a entrega dos recursos se encerrará às 16:00h do terceiro dia útil, contados a partir da declaração de vencedor do certame.

15.3. As empresas terão o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das contrarrazões a contar da divulgação no sistema ou recebimento por e-mail dos recursos apresentados, o que ocorrer primeiro.

15.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

15.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do pregoeiro que, no prazo de **03 (três)** dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

16. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E LAVRATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

16.1. Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pela AUTORIDADE COMPETENTE. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a AUTORIDADE COMPETENTE adjudicará e homologará o procedimento.

16.2. Uma vez homologado o resultado da licitação pela AUTORIDADE COMPETENTE, o licitante vencedor, assim como os licitantes que reduziram seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, serão convocados, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para a lavratura da ata de registro de preços.

16.2.1. Na Ata de Registro de Preços são registrados os preços, os fornecedores e as condições a serem praticadas, conforme definido neste edital e no Anexo I – Termo de Referência.

16.3. Deixando o adjudicatário de lavrar a Ata de Registro de Preços no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas ao faltoso, após a licitação ter retornado a fase de habilitação pela Autoridade Superior, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, caso não tenha sido formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13.

16.4. Uma vez formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13, serão os fornecedores convocados na ordem de classificação.

16.5. Uma vez lavrada a Ata de Registro de Preços o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e os **ÓRGÃOS ADERENTES** estarão aptos a proceder aos procedimentos para as respectivas contratações, estes últimos desde que observadas às condições do item 20.

16.6. O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal da Prefeitura de Itaguaí e no portal do **LICITACOES-E** e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

17. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

17.1. Dentre outras atribuições inerentes à licitação, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR**:

- a) gerenciar a ata de registro de preços;
- b) realizar ampla pesquisa de preços semestralmente para aferir a compatibilidade de preços registrados com os efetivamente praticados;
- c) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
- d) publicar no Portal de Compras do Poder Executivo, do Município de Itaguaí, os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos **ÓRGÃOS ADERENTES**;
- e) gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.

18. DA CONTRATAÇÃO PELO ÓRGÃO GERENCIADOR E PELOS ÓRGÃOS ADERENTES

18.1. A Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso para futura contratação, nos termos definidos no Anexo I – Termo de Referência.

18.2. A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.

18.3. Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** e aos **ÓRGÃOS ADERENTES** promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

18.4. A contratação realizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.5. O **ÓRGÃO GERENCIADOR** e os **ÓRGÃOS ADERENTES** deverão verificar a manutenção das condições de habilitação e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí, cadastro de Fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

18.6. O fornecedor registrado deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas na licitação, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

19. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. Os pagamentos serão realizados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS ADERENTES**, de acordo com as contratações realizadas por cada um deles.

19.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega.

19.3. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

19.4. O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

19.5. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAÍ – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840.**

19.6. A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

19.7. Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

19.8. O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 19.4., ao Protocolo Geral Municipal.

19.9. Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

19.10. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

19.11. A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

19.12. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

19.13. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e

juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

19.14. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

20. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE

20.1. O **ÓRGÃO ADERENTE** poderá, mediante prévia anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, aderir à Ata de Registro de Preços, desde que realizado estudo que demonstre a viabilidade e a economicidade.

20.2. O **ÓRGÃO GERENCIADOR** só poderá autorizar as adesões por **ÓRGÃO ADERENTE** municipal, distrital, de outros estados, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

20.3. O fornecedor beneficiário não está obrigado a aceitar o fornecimento decorrente da adesão pelo **ÓRGÃO ADERENTE**.

20.4. Desde que o fornecimento objeto da adesão não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR** o fornecedor poderá contratar com o **ÓRGÃO ADERENTE**.

20.5. Após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **ÓRGÃO ADERENTE** deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata, devendo cumprir as atribuições inerentes aos **ÓRGÃOS ADERENTES** e demais orientações do **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

20.6. Compete ao ÓRGÃO ADERENTE:

- a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;
- b) realizar os pagamentos relativos às suas contratações;
- c) os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas;
- d) a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo registrar no Cadastro de Fornecedores do Município e no Sistema informatizado Licitações-e, as penalidades aplicadas ou informá-las ao **ÓRGÃO GERENCIADOR**, quando se tratar dos órgãos ou entidades que não pertençam ao Município.

20.7. O **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá zelar para que o quantitativo total das contratações pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** observe o limite fixado no item 2.2.3 deste Edital.

21. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

21.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços;
- b) não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

21.1.1. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d do item 21.1 será formalizado por despacho do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, assegurado o contraditório e a ampla e prévia defesa.

21.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) por razão de interesse público; ou
- b) a pedido do fornecedor.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

22.1. O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- b) multas previstas em edital e no contrato.

22.1.1. As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

22.2. Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;

- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

22.3. A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

22.3.1. Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 22.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

22.4. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, podendo ser aplicado pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nesta qualidade, ou pelo **ÓRGÃO ADERENTE**, em relação às respectivas contratações.

22.4.1. Ressalvada a hipótese descrita no item 22.4, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

22.5. As sanções previstas na alínea b do item 22.1 e nas alíneas a e b, do item 22.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesas.

22.5.2. As sanções previstas na alínea a do item 22.1 e na alínea c, do item 22.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Chefe do Executivo.

22.5.2.1. Tratando-se de **ÓRGÃO GERENCIADOR** da Administração Indireta do Município de Itaguaí, as sanções previstas na alínea a do item 22.1 e na alínea c, do item 22.2 serão impostas pelo próprio Secretário Municipal a que se vincula o Órgão Gerenciador, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Chefe do Executivo.

22.5.3. A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 22.2, é de competência exclusiva do Chefe do Executivo a que se encontra vinculada o **ÓRGÃO GERENCIADOR**. A competência para aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo.

22.6. As multas administrativas, previstas na alínea b do item 22.1 e na alínea b, do item 22.2:

- a) corresponderão ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
- c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

22.7. A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí, prevista na alínea c, do item 22.2:

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

22.8. A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 22.2, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

22.8.1. A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação conforme subitem 22.8.

22.9. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

22.10. Se o valor das multas previstas na alínea b do item 22.1, na alínea b, do item 22.2 e no item 22.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

22.11. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

22.12. A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

22.12.1. Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

22.12.2. A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

22.12.2.1. A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do item 22.1 e nas alíneas a, b e c, do item 22.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 22.2.

22.12.3. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

22.13. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

22.14. As penalidades previstas nos itens 22.1 e 22.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

22.14.1. Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

- a)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Município de Itaguaí, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- b)** impedimento de licitar e contratar imposta pelo Município de Itaguaí, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

22.15. As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** no Cadastro de Fornecedores do Município, por meio da Comissão de Cadastro de Fornecedores de Itaguaí.

22.15.1. Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido a Secretaria Municipal de Governo, o extrato de publicação no Jornal Oficial de Itaguaí do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do item 22.1, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública.

22.15.2. Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos, que informará, a inserção ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

23. ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

23.1. O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;

a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea “b” não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

23.2. Os bens poderão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta ou diferir do modelo aprovado, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

23.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

23.4. A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

23.5. A aceitação provisória é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do material, que será atestado pelo Fiscal.

23.6. O recebimento provisório do material não constitui aceitação do mesmo, salvo a hipótese prevista na alínea b.1 do subitem 23.1.

23.7. Em caso de irregularidade verificada, todo o material será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da empresa fornecedora, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis

23.8. O recebimento da mercadoria não desobriga a CONTRATADA de substituí-las, caso constatado, posteriormente, má qualidade, vício ou defeito, ficando sujeita às penalidades previstas na legislação aplicável.

24. DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

24.2. A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o **art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93**, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

24.3. A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

24.3.1. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

24.3.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

24.4. Os casos omissos serão resolvidos pela Autoridade Superior, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

24.5. O foro da Comarca de Itaguaí é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

24.6. Antes de apresentar a proposta, a licitante deverá realizar todos os levantamentos essenciais, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega ou alteração de

qualidade. Inclusive consultando com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega, não cabendo a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte dos fornecedores;

24.7. O preço total proposto deverá considerar a consecução do objeto, englobando todos os custos diretos e indiretos incidentes, inclusive a entrega e o descarregamento;

24.8. Para as sanções administrativas serão levadas em conta a legislação que rege a matéria concernente às licitações e contratos administrativos;

24.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.

24.10. É vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.

24.11. Acompanham este edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Critério de Aceitabilidade

Anexo III – Modelo de Declaração de Recebimento e/ou Acesso à Documentação

Anexo IV – Modelo de Proposta

Anexo V – Declaração de Elaboração Independente de Proposta

Anexo VI – Modelo de Carta de Credenciamento

Anexo VII – Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação

Anexo VIII – Modelo de Declaração de Idoneidade / Inexistência de penalidade

Anexo IX – Declaração para atendimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7, da Constituição Federal

Anexo X - Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007

Anexo XI – Minuta de Ata de Registro de Preços

Anexo XII – Minuta de Contrato

Itaguaí, 09 de agosto de 2023.

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
SAMUEL MOREIRA DA SILVA
MATRICULA: 45.972

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Ofício 1640/2023

1. OBJETIVO

1.1. O objetivo específico deste Termo é subsidiar e orientar quanto à realização de certame licitatório para **Futuro Registro de Preço** para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, a ser gerenciado pela mesma, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas e Vigilância em Saúde vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, observadas as especificações técnicas e as quantidades informadas no item 4.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. Oferta de Alimentação em média de **690 (seiscentas e noventa) refeições diárias** para:

- Pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal São Francisco Xavier;
- Pacientes e Funcionários da Saúde Mental (Residência Terapêutica, CAPS AD, CAPS Bem Viver, CAPS infantil);

3.2. A oferta adequada de nutrientes tem relação direta com melhores resultados no tratamento de pacientes hospitalizados, e a ingestão nutricional inadequada durante a internação compromete seriamente o prognóstico do paciente.

3.3. A presente aquisição refere-se a gêneros alimentícios (carnes, hortifrutigranjeiros, gêneros secos, laticínios) que serão utilizados pela unidade da Secretaria Municipal de Saúde: Hospital Municipal São Francisco Xavier, Residência Terapêutica, CAPS AD, CAPS Bem Viver, CAPS infantil.

3.4. A futura aquisição trata-se de uma previsão de produtos para a saúde necessários para que o Município possa realizar suas atividades de assistência aos pacientes internados e/ou pacientes que procuram atendimento em suas Unidades de Saúde Mental.

3.5. A Secretaria Municipal de Saúde está empenhada em melhorar a qualidade dos Serviços de Saúde ofertados aos munícipes buscando atender suas necessidades, tanto na prevenção quanto nas ações curativas, portanto, busca soluções para uma melhor prestação dos serviços aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

4. DAS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

4.1. Abaixo, planilha unificada de Gêneros Alimentícios, para atender a Demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	BATATA FRITA TIPO PALHA: 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade íntegra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT
2	BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE: (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT
3	BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE: 400GR - COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2700	PCT
4	BISCOITO DE MAIZENA: (200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT
5	BISCOITO INTEGRAL - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT
6	BISCOITO ROSQUINHA: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT
7	CACAU EM PÓ: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis)	180	PCT

	meses a partir da data de entrega.		
8	CEREAL DE ARROZ PRÉ - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
9	CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL) LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
10	CREME DE LEITE: 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.	2655	CX
11	DOCE DE GOIABA - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND
12	EXTRATO DE TOMATE - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT
13	FARINHA LÁCTEA - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
14	GELEIA DE FRUTAS DIET - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX
15	GELEIA DE MOCOTÓ - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX
16	IOGURTE 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas	3940	UND

	(açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.		
17	LEITE INTEGRAL - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO
18	MAIONESE - embalagem 500 gr -especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.	1100	POTE
19	MANTEIGA - sachê de 10g com sal embalagem com 192 unidades.	300	CX
20	MANTEIGA - sachê de 10g sem sal embalagem com 192 unidades.	150	CX
21	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
22	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
23	MOLHO DE TOMATE : 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLUTEN. Pct 340g.	1200	PCT
24	NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
25	NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

26	NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
27	NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssago, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
28	PÃO DE FORMA - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocalcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT
29	PÃO INTEGRAL (12 grãos): 500 GR -ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, griz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, griz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trífale, conservador propianato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico, edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	3170	PCT
30	QUEIJO MINAS - 2 kg -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG

31	SUCO DE CAJU - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
32	SUCO DE MANGA - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
33	TRIGO PARA QUIBE - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT
34	ABOBÓRA - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG
35	ABOBRINHA BRASILEIRA : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1200	KG
36	BATATA INGLESA : Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas,	9930	KG

	larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
37	BERINJELA: tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG
38	CHUCHU de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG
39	QUIABO - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
40	TOMATE: de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG
41	CARNE BOVINA (SALGADA) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG
42	CARNE BOVINA (COSTELA): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica.	2200	KG
43	CARNE BOVINA (PATINHO) - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG
44	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG

45	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	7100	KG
46	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG
47	CARNE BOVINA PÁ MOÍDA: Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	6660	KG
48	CARNE SUÍNA (CARRÉ) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ambalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG
49	CARNE SUÍNA (COSTELINHA) - com osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	4530	KG
50	FILE CONGELADO DE MERLUZA : Filé de Merluza:, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou	5100	KG

	inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
51	FRANGO/SOBRECOXA: OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG
52	LINGUIÇA (FINA MISTA) - acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a descrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG
53	LINGUIÇA TOSCANA - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1230	KG
54	SALSICHA TIPO "HOT DOG": Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG
55	ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade	61	KG
56	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE: 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX

57	BISCOITO SALGADO INTEGRAL. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT
58	COMINHO EM PÓ Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT
59	DOCE DE MAMÃO – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA
60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG
61	GELATINA SABOR ABACAXI - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
62	PÃO CARECA: 50 gramas , COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT
63	PÃO: 300gr – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades. Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Biscnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT

64	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Produto alimentar obtido através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietileno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT
65	QUEIJO PROCESSADO Light 17g. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	9280	UND
66	SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
67	SUCO DE UVA - 01 litro -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO
68	XAROPE DE GROSELHA: 900ml -apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
69	XAROPE DE GUARANÁ: 900 ml -xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
70	ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND
71	ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX
72	AMIDO DE MILHO EM PÓ:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de	1050	PCT

	Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
73	BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT
74	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL) – CX 180 SACHES- composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maiz, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX
75	CATCHUP: 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE
76	CHÁ MATE NATURAL À GRANEL. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX
77	CREME DE ARROZ CX 200 GR -Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX
78	DOCE DE GOIABA 1 KG -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das características do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT
79	DOCE DE LEITE - 10 KG - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA
80	ERVILHA SECA – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãosãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico,	270	PCT

	resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.		
81	FARINHA DE MANDIOCA: (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG
82	FUBÁ Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietileno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG
83	GELATINA SABOR MORANGO - 35GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
84	GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX
85	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	120	PCT
86	MACARRÃO ESPAGUETE - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espaguete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1800	PCT
87	MILHO PARA PIPOCA - 500 GR - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT
88	SAL EM SACHÊ iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX
89	VINAGRE 750 ml - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO ₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto,	930	GRF

	água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente		
90	GOIABA VERMELHA - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG
91	KIWI : sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	470	KG
92	PIMENTÃO VERMELHO : médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	175	KG
93	REPOLHO ROXO : tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG
94	FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA : Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico	900	KG

	do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Viscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
95	FRANGO/DRUMET - obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG
96	LINGUIÇA CALABRESA - carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1560	KG
97	MOELA DE FRANGO: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.	300	KG
98	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml - acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO
99	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ - lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatizante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessantes conservadores e glúten. Embalagem: lata de 380g . VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA
100	CANELA EM PAU Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06	75	PCT

	(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 20g.		
101	CANELA EM PÓ Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pote de 30g	180	PCT
102	CEREAL MULTIGRÃOS Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antioxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em lata com 400g.	550	LATA
103	CHÁ DE MAÇÃ – Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês.	510	CX
104	CHÁ PRETO: Cx 10g - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso líquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX
105	COLORAU: 500gr obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.	435	PCT
106	CRAVO DA ÍNDIA: 40GR - especificação: constituídos por botões florais são, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT
107	LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com 300 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
108	Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
109	MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despelculado, classe:	1020	PCT

	branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima		
110	ORÉGANO - 15g Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 15g.	102	UND
111	OVO DE CODORNA EM CONSERVA- Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso líquido 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE
112	QUEIJO RALADO - 50g - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND
113	REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1115	POTE
114	SAL REFINADO DE MESA IODADO - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. 1 Kg. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG
115	SORVETE NATURAL DE FRUTA Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 2 litros.	340	POTE
116	SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação	2620	LITRO

	em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.		
117	SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
118	ACELGA - folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
119	AGRIÃO - pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
120	AIPIM : com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
121	ALFACE - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	2380	KG
122	BATATA BAROA : devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e	1500	KG

	intactos		
123	BRÓCOLIS FRESCO - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG
124	CHEIRO VERDE - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG
125	CHICÓRIA - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG
126	JILÓ: coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
127	LIMÃO TAITI. Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG
128	LAGARTO REDONDO - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	3900	KG
129	IOGURTE DIET 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, SEM AÇÚCAR , preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

5.1. O bem a ser adquirido é considerado bem comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado,

conforme disposto no Parágrafo Único do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

6. DA ENTREGA

6.1. A entrega dos produtos deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (dias) úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento);

LOCAIS DE ENTREGA	
HOSPITAL (HMSFX)	Rua General Bocaiuva, nº 16 – centro – Itaguaí / RJ.
RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	Rua Augusto Costa Pereira, s/nº - quadra 6 – Bairro Ito – Itaguaí / RJ
CAPS AD	Rua Harold Heidimgem, s/nº - Bairro São Francisco - Itaguaí / RJ.
CAPS BEM VIVER	Rua Waldir Ribeiro Novaes, 167 – Bairro São José – Itaguaí/ RJ
CAPS INFANTIL	Rua Reverendo Otávio Luiz Vieira, nº 545 – Centro - Itaguaí - RJ.

6.2. Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vezes por semana (**3ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:

6.2.1. Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C;

6.2.2. Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;

6.2.3 Refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C.

6.2.4 . Deverá ser apresentado Certificado de Inspeção Sanitária do(s) Veículo(s), concedido pela autoridade Sanitária competente.

6.3. Os itens perecíveis (**hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana (**3ª e 5ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

6.4. Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.

6.4.1. O fornecimento será parcelado e contínuo.

6.5. Os prazos de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais obrigações, desde que ocorra algum dos motivos previstos no art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93;

6.6. Toda prorrogação de prazo de entrega deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela Autoridade Superior, devendo a solicitação ser encaminhada à Secretaria Municipal de Saúde, até 02 (dois) dias antes do vencimento do prazo de entrega estipulado e ainda na vigência contratual;

6.7. A entrega do material deverá ser informada à Secretaria Municipal de Saúde com antecedência mínima de 02 (dois) dias.

6.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

7. DO RECEBIMENTO

7.1. O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

- a) **Provisoriamente**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:
- a.1) Abertura das embalagens;
 - a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.
- b) **Definitivamente**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado:
- b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea “b” não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados nos itens 4 e 6 do presente instrumento;

8.2. Entregar o material dentro das especificações estabelecidas, em embalagens originais e invioláveis, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou do prazo de validade ou com embalagem danificada, independentemente do motivo alegado, e às suas expensas;

8.2.1. A inobservância ao disposto no subitem **8.2.** implicará o não pagamento do valor devido à Contratada, até que haja a necessária regularização.

8.3. Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluídos no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

8.4. Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;

8.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

8.7. Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros;

8.8. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;

8.9. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

8.10. Emitir fatura no valor pactuado e condições do Contrato, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento;

8.11. Observar as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto;

9.2. Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores;

9.3. Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo;

9.4. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no item “Das Condições de Pagamento” neste termo;

9.5. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

9.6. Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do objeto;

9.7. Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis;

9.8. Solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto contratado;

9.9. Notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições no fornecimento, fixando prazo para sua correção;

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

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do CONTRATANTE especialmente designado(s) por Portaria expedida pelo Secretário Municipal de Saúde (ordenador de despesa).

10.2. Os atestos referentes à execução do contrato deverão ser realizados pelo fiscal do contrato a que se refere o item anterior e por outro servidor da mesma pasta, também designado por Portaria do respectivo titular.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

10.4. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.5. Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

10.6. As decisões que ultrapassam a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega;

11.2. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato;

11.3. O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

11.3.1. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAÍ – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 - Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840.

11.4. A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de faturas para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros;

11.5. O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 11.3, ao Protocolo Geral Municipal;

11.6. Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ;

11.7. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Neste caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA;

11.8. A nota fiscal isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas;

11.9. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;

11.10. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelos agentes competentes.

11.11. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro *rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% pro *rata die*.

12. DO PRAZO DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde;

13. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com a execução do contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária:

Funcional Programática:

Manut/Operac.do Programa/Atend/Acomp.Psicossocial

Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0562.2.199

Natureza de despesa: 33.90.30

Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Manut/Operacionalização do Hospital Municipal

Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0563.2.147

Natureza de despesa: 33.90.30

Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Recursos Federais e Estaduais recebidos por transferência regular e automática (fundo a fundo).

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Atestado(s) de comprovação de aptidão para fornecimento de bens e serviços que se pretende contratar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da empresa com as devidas informações do signatário, no quantitativo mínimo de 25%. Em caso de fundada e justificada dúvida sobre a autenticidade do(s) documento(s), em sintonia com o disposto no Decreto Federal nº 9.094/18 c/c Lei de nº 13.726/18, poderá ser solicitada a apresentação do documento com firma reconhecida ou cópia autenticada.

b) Apresentar Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Antes de apresentar a proposta, a licitante deverá realizar todos os levantamentos essenciais, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega ou alteração de qualidade. Inclusive consultando com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega, não cabendo a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte dos fornecedores;

15.2. O preço total proposto deverá considerar a consecução do objeto, englobando todos os custos diretos e indiretos incidentes, inclusive a entrega e o descarregamento;

15.3. Para as sanções administrativas serão levadas em conta a legislação que rege a matéria concernente às licitações e contratos administrativos.

Itaguaí, 28 de junho de 2023.

Carlos Eduardo Carneiro Zóia.
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula: 45.944

ANEXO II

CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROCESSO Nº 9062/23		SECRETARIA RESPONSÁVEL: SAÚDE		DATA: 21/07/2023	
PRODUTO: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
CLASSIFICAÇÃO PROGRAMÁTICA		QTDE	UND	VALOR PARA LICITAÇÃO	
Item	ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS			VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	BATATA FRITA TIPO PALHA: 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade íntegra e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT	R\$ 17,42	R\$ 13.848,90
2	BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE: (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT	R\$ 6,05	R\$ 22.385,00
3	BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE: 400GR -COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e	2700	PCT	R\$ 10,77	R\$ 29.079,00

	bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
4	BISCOITO DE MAIZENA: (200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT	R\$ 3,40	R\$ 21.420,00
5	BISCOITO INTEGRAL - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT	R\$ 6,80	R\$ 46.920,00
6	BISCOITO ROSQUINHA: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT	R\$ 11,28	R\$ 16.017,60
7	CACAU EM PÓ: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	180	PCT	R\$ 21,58	R\$ 3.884,40
8	CEREAL DE ARROZ PRÉ - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês	550	LATA	R\$ 13,93	R\$ 7.661,50

	monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.				
9	CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL) LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA	R\$ 14,23	R\$ 7.826,50
10	CREME DE LEITE: 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.	2655	CX	R\$ 4,47	R\$ 11.867,85
11	DOCE DE GOIABA - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND	R\$ 110,63	R\$ 2.212,60
12	EXTRATO DE TOMATE - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT	R\$ 4,76	R\$ 22.848,00

13	FARINHA LÁCTEA - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT	R\$ 19,99	R\$ 7.796,10
14	GELEIA DE FRUTAS DIET - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX	R\$ 90,93	R\$ 15.458,10
15	GELEIA DE MOCOTÓ - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX	R\$ 5,02	R\$ 8.734,80
16	IOGURTE 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	3940	UND	R\$ 12,85	R\$ 50.629,00
17	LEITE INTEGRAL - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO	R\$ 5,73	R\$ 158.606,40
18	MAIONESE - embalagem 500 gr - especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e	1100	POTE	R\$ 8,48	R\$ 9.328,00

	sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.				
19	MANTEIGA - sachê de 10g com sal embalagem com 192 unidades.	300	CX	R\$ 145,92	R\$ 43.776,00
20	MANTEIGA- sachê de 10g sem sal embalagem com 192 unidades.	150	CX	R\$ 192,00	R\$ 28.800,00
21	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT	R\$ 6,32	R\$ 14.536,00
22	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT	R\$ 6,32	R\$ 14.536,00
23	MOLHO DE TOMATE: 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjeriço, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pct 340g.	1200	PCT	R\$ 3,54	R\$ 4.248,00
24	NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX	R\$ 2,33	R\$ 9.343,30
25	NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de	4010	CX	R\$ 2,33	R\$ 9.343,30

	entrega.				
26	NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX	R\$ 2,33	R\$ 9.343,30
27	NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssêgo, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX	R\$ 2,33	R\$ 9.343,30
28	PÃO DE FORMA - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT	R\$ 7,64	R\$ 29.719,60
29	PÃO INTEGRAL (12 grãos): 500 GR - ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, gritz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, gritz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trífale, conservador propionato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico,	3170	PCT	R\$ 13,84	R\$ 43.872,80

	edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.				
30	QUEIJO MINAS - 2 kg -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG	R\$ 36,11	R\$ 53.081,70
31	SUCO DE CAJU - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	R\$ 8,25	R\$ 21.615,00

32	SUCO DE MANGA - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	R\$ 9,80	R\$ 25.676,00
33	TRIGO PARA QUIBE - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT	R\$ 8,33	R\$ 3.873,45
34	ABOBÓRA - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG	R\$ 3,42	R\$ 17.647,20
35	ABOBRINHA BRASILEIRA : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas	1200	KG	R\$ 4,45	R\$ 5.340,00

	em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.				
36	BATATA INGLESA: Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	9930	KG	R\$ 5,38	R\$ 53.423,40
37	BERINJELA: tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG	R\$ 6,87	R\$ 7.831,80

38	CHUCHU de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG	R\$ 2,45	R\$ 18.375,00
39	QUIABO - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG	R\$ 9,26	R\$ 13.890,00
40	TOMATE: de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG	R\$ 7,29	R\$ 29.743,20
41	CARNE BOVINA (SALGADA) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG	R\$ 38,73	R\$ 159.954,90
42	CARNE BOVINA (COSTELA): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica.	2200	KG	R\$ 29,45	R\$ 64.790,00
43	CARNE BOVINA (PATINHO) - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG	R\$ 38,45	R\$ 261.460,00
44	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG	R\$ 38,92	R\$ 334.712,00
45	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo.	7100	KG	R\$ 30,74	R\$ 218.254,00

	Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.				
46	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG	R\$ 30,39	R\$ 161.067,00
47	CARNE BOVINA PÁ MOÍDA: Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	6660	KG	R\$ 30,05	R\$ 200.133,00

48	CARNE SUÍNA (CARRÉ) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG	R\$ 19,89	R\$ 91.494,00
49	CARNE SUÍNA (COSTELINHA) - com osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4530	KG	R\$ 26,83	R\$ 121.539,90
50	FILÉ CONGELADO DE MERLUZA : Filé de Merluza:, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	5100	KG	R\$ 40,50	R\$ 206.550,00
51	FRANGO/SOBRECOXA: OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG	R\$ 14,86	R\$ 170.890,00
52	LINGUIÇA (FINA MISTA) - acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a descrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG	R\$ 20,51	R\$ 25.842,60

53	LINGUIÇA TOSCANA - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1230	KG	R\$ 21,11	R\$ 25.965,30
54	SALSICHA TIPO "HOT DOG" : Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrato de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG	R\$ 12,44	R\$ 10.947,20
55	ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade	61	KG	R\$ 30,47	R\$ 1.858,67
56	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE : 200 ml COMPOSIÇÃO: Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza eedulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM: Primária:	4010	CX	R\$ 2,64	R\$ 10.586,40

	Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
57	BISCOITO SALGADO INTEGRAL. COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM: primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT	R\$ 3,63	R\$ 726,00
58	COMINHO EM PÓ Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT	R\$ 7,96	R\$ 716,40
59	DOCE DE MAMÃO – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA	R\$ 135,86	R\$ 8.151,60
60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG	R\$ 7,58	R\$ 2.615,10
61	GELATINA SABOR ABACAXI - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX	R\$ 2,17	R\$ 4.752,30

62	PÃO CARECA: 50 gramas. COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT	R\$ 1,07	R\$ 86.670,00
63	PÃO: 300gr – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT	R\$ 9,45	R\$ 31.090,50
64	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Produto alimentar obtido através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietileno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT	R\$ 11,70	R\$ 819,00
65	QUEIJO PROCESSADO Light 17g. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador	9280	UND	R\$ 1,46	R\$ 13.548,80

	ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
66	SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	R\$ 13,85	R\$ 36.287,00
67	SUCO DE UVA - 01 litro -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa,de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO	R\$ 10,94	R\$ 28.662,80
68	XAROPE DE GROSELHA: 900ml - apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF	R\$ 14,21	R\$ 21.599,20
69	XAROPE DE GUARANÁ: 900 ml - xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF	R\$ 11,82	R\$ 17.966,40

70	ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND	R\$ 9,90	R\$ 11.880,00
71	ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX	R\$ 72,14	R\$ 2.957,74
72	AMIDO DE MILHO EM PÓ: 500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1050	PCT	R\$ 10,41	R\$ 10.930,50
73	BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT	R\$ 7,55	R\$ 10.947,50
74	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL) – CX 180 SACHES-composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maço, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicabornato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX	R\$ 73,94	R\$ 11.091,00

75	CATCHUP: 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE	R\$ 6,74	R\$ 1.718,70
76	CHÁ MATE NATURAL À GRANEL. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX	R\$ 10,31	R\$ 3.608,50
77	CREME DE ARROZ CX 200 GR- Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX	R\$ 4,38	R\$ 2.233,80
78	DOCE DE GOIABA 1 KG -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das características do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT	R\$ 15,04	R\$ 752,00
79	DOCE DE LEITE - 10 KG - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA	R\$ 191,32	R\$ 22.958,40
80	ERVILHA SECA – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãosãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	270	PCT	R\$ 9,10	R\$ 2.457,00

81	FARINHA DE MANDIOCA: (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG	R\$ 9,15	R\$ 7.823,25
82	FUBA Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietileno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG	R\$ 3,87	R\$ 2.786,40
83	GELATINA SABOR MORANGO - 35GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX	R\$ 2,17	R\$ 4.752,30
84	GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX	R\$ 150,27	R\$ 75.135,00
85	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	120	PCT	R\$ 8,03	R\$ 963,60
86	MACARRÃO ESPAGUETE - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espagete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e	1800	PCT	R\$ 5,01	R\$ 9.018,00

	resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega				
87	MILHO PARA PIPOCA - 500 GR - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT	R\$ 6,89	R\$ 1.818,96
88	SAL EM SACHÊ iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX	R\$ 25,62	R\$ 1.742,16
89	VINAGRE 750 ml - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO2 (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente	930	GRF	R\$ 3,92	R\$ 3.645,60
90	GOIABA VERMELHA - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG	R\$ 10,62	R\$ 10.301,40
91	KIWI: sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a	470	KG	R\$ 25,19	R\$ 11.839,30

	sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.				
92	PIMENTÃO VERMELHO: médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	175	KG	R\$ 16,59	R\$ 2.903,25
93	REPOLHO ROXO: tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG	R\$ 5,81	R\$ 5.693,80

94	FÍGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA: Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Viscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	900	KG	R\$ 17,88	R\$ 16.092,00
95	FRANGO/DRUMET - obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG	R\$ 17,48	R\$ 115.368,00
96	LINGUIÇA CALABRESA - carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega.	1560	KG	R\$ 19,40	R\$ 30.264,00
97	MOELA DE FRANGO: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O	300	KG	R\$ 12,52	R\$ 3.756,00

	transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.				
98	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml - acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO	R\$ 27,94	R\$ 27.660,60
99	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ - lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatizante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessantes conservadores e glúten. Embalagem: lata de 380g . VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA	R\$ 17,31	R\$ 2.596,50
100	CANELA EM PAU Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 20g .	75	PCT	R\$ 6,96	R\$ 522,00
101	CANELA EM PÓ Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pote de 30g	180	PCT	R\$ 9,45	R\$ 1.701,00
102	CEREAL MULTIGRAOS Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antioxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de	550	LATA	R\$ 16,00	R\$ 8.800,00

	fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em lata com 400g .				
103	CHÁ DE MAÇÃ – Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês .	510	CX	R\$ 5,83	R\$ 2.973,30
104	CHÁ PRETO: Cx 10g - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso líquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX	R\$ 4,20	R\$ 1.806,00
105	COLORAU: 500gr obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.	435	PCT	R\$ 9,99	R\$ 4.345,65
106	CRAVO DA ÍNDIA: 40GR - especificação: constituídos por botões florais são, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT	R\$ 14,82	R\$ 2.445,30
107	LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. Embalagem Individual com 300 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT	R\$ 24,90	R\$ 9.711,00

108	Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT	R\$ 6,32	R\$ 14.536,00
109	MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despêculado, classe: branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima	1020	PCT	R\$ 10,78	R\$ 10.995,60
110	ORÉGANO - 15g Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 15g.	102	UND	R\$ 7,11	R\$ 725,22
111	OVO DE CODORNA EM CONSERVA- Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso líquido 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE	R\$ 92,16	R\$ 7.741,44
112	QUEIJO RALADO - 50g - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND	R\$ 6,30	R\$ 5.953,50
113	REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1115	POTE	R\$ 8,27	R\$ 9.221,05

114	SAL REFINADO DE MESA IODADO - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. 1 Kg. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG	R\$ 2,68	R\$ 5.266,20
115	SORVETE NATURAL DE FRUTA Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicérido e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 2 litros.	340	POTE	R\$ 25,11	R\$ 8.537,40
116	SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	R\$ 11,82	R\$ 30.968,40

117	SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO	R\$ 9,90	R\$ 25.938,00
118	ACELGA - folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG	R\$ 12,61	R\$ 11.349,00
119	AGRIÃO - pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG	R\$ 14,26	R\$ 12.834,00
120	AIPIM : com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG	R\$ 4,23	R\$ 6.345,00
121	ALFACE - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta,	2380	KG	R\$ 11,11	R\$ 26.441,80

	isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.				
122	BATATA BAROA: devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos	1500	KG	R\$ 15,90	R\$ 23.850,00
123	BRÓCOLIS FRESCO - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG	R\$ 12,34	R\$ 19.990,80
124	CHEIRO VERDE - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG	R\$ 20,01	R\$ 18.009,00
125	CHICÓRIA - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG	R\$ 7,31	R\$ 10.087,80
126	JILÓ: coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar	1500	KG	R\$ 9,87	R\$ 14.805,00

	intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.				
127	LIMÃO TAITI. Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG	R\$ 3,78	R\$ 3.572,10
128	LAGARTO REDONDO - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	3900	KG	R\$ 45,82	R\$ 178.698,00
129	IOGURTE DIET 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, SEM AÇÚCAR , preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND	R\$ 11,81	R\$ 4.251,60
VALOR GLOBAL ESTIMADO				R\$ 4.141.648,59	

OBS:

- . Descrição completa no Termo de Referência;
- . **A PROPOSTA DE PREÇOS (ANEXO IV) DEVERÁ SER FORMULADA DE FORMA DETALHADA, ITEM A ITEM.**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/OU ACESSO À DOCUMENTAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Recebi da Comissão Permanente de Licitação do Município de Itaguaí o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023, CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme autorização e informações contidas no Processo Administrativo nº 12156/2023, que se realizará na data de **28 de agosto de 2023, às 10:00 horas**.

DADOS DA EMPRESA

Razão Social:			
CNPJ:			
Insc. Estadual:			
Endereço:			
Telefones:			
E-Mail:			

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome:			
CPF:			
Telefones:			
E-Mail:			

Obs.: Todos os dados acima são obrigatórios o seu preenchimento.

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

A/C
Sr. Pregoeiro(a)

Atendendo à consulta formulada na licitação acima referida, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, cotamos para o objeto em licitação o valor abaixo:

ITEM	UNID	ESPECIFICAÇÕES	MARCA/ MODELO	QTDE TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

O Prazo de Validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data da entrega do presente.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

DADOS DA PROPONENTE			
Razão Social:			
CNPJ:			
Insc. Estadual:			
Insc. Municipal:			
Endereço:			
Telefones:			
E-Mail:			
Banco:		Agência:	
		Conta-Corrente:	

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL			
(que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração)			
Nome:			
Nacionalidade:			
Profissão:			
Estado Civil:		CPF:	
Identidade:		Órgão Exp.:	
		Data de Emissão:	
Telefone:			
E-Mail:			

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ).

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

**A/C
Sr. Pregoeiro**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a)** A proposta anexa foi elaborada de maneira independente e que o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b)** A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c)** Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
- d)** Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e)** Que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do Município de Itaguaí antes da abertura oficial das propostas e;
- f)** Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO VI

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

A/C
Sr. Pregoeiro

Pela presente, fica **CREDENCIADO(A)** o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, ou no seu impedimento o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, para representar a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, junto ao Município de Itaguaí na licitação acima referida, a quem se outorga poderes para rubricar propostas dos demais Licitantes, assinar atas e documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, recorrer, desistir da interposição de recursos, acordar, transigir, enfim, praticar todo e qualquer ato necessário à perfeita representação ativa da outorgante no procedimento em referência.

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que atendeu a todas as exigências de habilitação e que detém capacidades técnico-operacionais (instalações, aparelhamento e pessoal) para fornecimento do(s) objeto(s) para o(s) qual(is) apresenta proposta.

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE / INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado por esse Município de Itaguaí, que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem.

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO
DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E
CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, na forma e sob as penas impostas pela Lei n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e demais legislações pertinentes, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 145/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**AO
MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**

A/C
Sr. Pregoeiro

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é _____ (**MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE**), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

(local) _____, ____ de _____ de 2023.

(Assinatura do representante legal)

(Em papel timbrado do licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

ANEXO XI

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A SER GERENCIADO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E O(S) FORNECEDOR(ES) ABAIXO INDICADO(S)_____.

MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, inscrito no CNPJ sob o nº 29.138.302/0001-02, com sede na Rua General Bocaiúva, 636, Centro – Itaguaí – RJ, pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAÍ – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840** e por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominado **ORGÃO GERENCIADOR**, representada neste ato pelo **Secretário Municipal de Saúde, Sr. Carlos Eduardo Carneiro Zóia**, portador da cédula de identidade sob nº _____, expedida pelo _____ e pelo CPF. _____, e a empresa _____, situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **FORNECEDOR**, representada neste ato por _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, lavram a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, na forma do disposto no **processo administrativo nº 12156/2023 (Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 145/2023)**, que se regerá pelas normas das Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, dos Decretos Municipais nº 3.086, de 23 de janeiro de 2006, e 3.989, de 12 de junho de 2015, e respectivas alterações, do instrumento convocatório, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e no ato convocatório.

Parágrafo primeiro: A entrega dos bens deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento).

Parágrafo segundo: O fornecimento do objeto será parcelado e contínuo conforme termo de referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: esta Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de fornecimento, para futura contratação, nos termos definidos no Anexo I – Termo de Referência, do edital e da legislação vigente;

Parágrafo primeiro: a contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com as necessidades do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos eventuais **ÓRGÃOS ADERENTES** de acordo com o quantitativo indicado na cláusula quarta.

Parágrafo segundo: A lavratura desta Ata de Registro de Preços não obriga a contratação dos itens registrados, facultando-se a realização de licitação específica para o objeto da contratação, sendo assegurada preferência ao **FORNECEDOR** registrado em igualdade de condições, assim como ao **FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA**, na forma da cláusula décima sexta.

Parágrafo terceiro: A Ata de Registro de Preços, com a indicação do preço registrado e dos fornecedores, será divulgada no Jornal Oficial de Itaguaí e na página eletrônica da Prefeitura Municipal de Itaguaí e ficará disponibilizada durante a sua vigência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS ADERENTES: o **ÓRGÃO GERENCIADOR** desta Ata de Registro de Preços é a **Secretaria Municipal de Saúde**.

Parágrafo primeiro: A ata de registro de preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade do Município que não tenha participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES**.

Parágrafo segundo: Podem também ser considerados **ÓRGÃOS ADERENTES** os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendidas as condições da cláusula vigésima do edital.

CLÁUSULA QUARTA – DO QUANTITATIVO: são as seguintes as quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência – Anexo I do Edital e reunidas no Anexo ATA I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.

a) Previsão de aquisição pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	BATATA FRITA TIPO PALHA: 500G - COMPOSIÇÃO: Batata, gordura vegetal, sal. De primeira qualidade integral e crocante. Sabor natural. Com no máximo 56mg de sódio na porção de 25g. ISENTO: Corantes artificiais e gordura trans. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem plástica de 500g ou pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Contendo a descrição das características do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	795	PCT
2	BISCOITO CREAM-CRACKER ISENTO DE LEITE: (Embalagem 200g) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabisulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	3700	PCT
3	BISCOITO DE MAISENA ISENTO DE LEITE: 400GR - COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de	2700	PCT

	amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
4	BISCOITO DE MAIZENA: (200 gr) farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: corantes artificiais e gordura trans. Embalagem: pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Pacote de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6300	PCT
5	BISCOITO INTEGRAL - 156g: COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, cálcio, maltodrestrina, vitaminas: Niacina (Vitamina B3), riboflavina (Vitamina B2), tiamina (Vitamina B1) e fermentos químicos: fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e amônio. Contém Glúten e contém derivados de trigo. EMBALAGEM: Contendo 06 (seis) embalagens de 26g cada. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6900	PCT
6	BISCOITO ROSQUINHA: 800 GR - sabor coco, em embalagem plástica, atóxica, termosselada, contendo no mínimo 800g do produto. Aparência massa torrada	1420	PCT
7	CACAU EM PÓ: 200GR - COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	180	PCT
8	CEREAL DE ARROZ PRÉ - COZIDO (infantil):LATA 400GR para preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colesterciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
9	CEREAL DE MILHO PRÉ COZIDO (INFANTIL) LATA 400GR Para o preparo de mingau. Composição após o preparo: farinha de milho, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colesterciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Isento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: lata 400g.	550	LATA
10	CREME DE LEITE: 200 GR - especificação: Embalagem: de 200 gramas.ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, carragena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten.	2655	CX

	Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200 gramas.		
11	DOCE DE GOIABA - 7 KG goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em peça com 7 Kg, contendo a descrição das características do produto.	20	UND
12	EXTRATO DE TOMATE - 350GR - preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Concentrado, acondicionado em embalagem com 350 g, contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	4800	PCT
13	FARINHA LÁCTEA - 400 gr - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal aromatizante. Opcional: outras substâncias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. Embalagem: saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Lata de 400 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
14	GELEIA DE FRUTAS DIET - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	170	CX
15	GELEIA DE MOCOTÓ - Cx 220 gr condicionada em embalagem tipo "tetra pack" - Cx 220 g.	1740	CX
16	IOGURTE 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	3940	UND
17	LEITE INTEGRAL - leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. UHT ou UAT. Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa S.I.F.. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27680	LITRO
18	MAIONESE - embalagem 500 gr -especificação: ingredientes: emulsão cremosa, obtida de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidante ácido cítrico, BHT e BHA. De coloração amarela clara, com cheiro e sabor próprio, Isento de sujidade e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: acondicionado em pote de vidro ou plástico vedado hermeticamente, contendo a identificação e procedência, marca, nº do lote, data de fabricação e data de validade e o peso.	1100	POTE
19	MANTEIGA - sachê de 10g com sal embalagem com 192 unidades.	300	CX
20	MANTEIGA - sachê de 10g sem sal embalagem com 192 unidades.	150	CX

21	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR CENOURA : PACOTE 400 GR - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
22	MASSA PRONTA PARA BOLO SABOR FUBÁ : PACOTE 400 gr farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
23	MOLHO DE TOMATE : 340 GR - COMPOSIÇÃO: 340 gr -Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pct 340g.	1200	PCT
24	NÉCTAR SABOR ACEROLA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de acerola, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico (Vitamina C). Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. (TETRA PACK). Rotulagem: deve atender a legislação vigente. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
25	NÉCTAR SABOR GOIABA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de goiaba, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
26	NÉCTAR SABOR MANGA. 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de manga, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
27	NÉCTAR SABOR PÊSSEGO: 200 ml. COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de pêssego, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de enxofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
28	PÃO DE FORMA - 500gr - especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocalcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 g. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 (sete) dias contando da data da entrega.	3890	PCT

29	PÃO INTEGRAL (12 grãos): 500 GR -ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, griz de milho, flocos de aveia, farinha de centeio, farinha de linhaça, sal refinado, semente de linhaça, flocos de centeio, gergelim, grão de quinoa, griz de soja, grão de cevada, grão de milheto, grão de trífale, conservador propionato de cálcio, emulsificante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e goma guar, acidulante ácido láctico, edulcorante sucralose. Contém glúten. ASPECTO: miolo de cor branco-pardo, com casca, fatiado horizontalmente. EMBALAGEM: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500 gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 07 dias contando da data da entrega.	3170	PCT
30	QUEIJO MINAS - 2 kg -tipo frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso peça individual acondicionada em embalagem plástica com 2 Kg original. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura / S.I.F. / DIPOA e carimbo da inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1470	KG
31	SUCO DE CAJU - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Caju - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Caju isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
32	SUCO DE MANGA - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Manga - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Manga isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO

33	TRIGO PARA QUIBE - 500 gr - trigo selecionado de primeira qualidade isento de mofo ou bolores. Embalagem: plástica atóxica, transparente e incolor, termosselada contendo a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote nº de registro do órgão competente. Embalagem contendo 500 g com validade mínima de 06 (seis) meses.	465	PCT
34	ABOBÓRA - bahiana, com peso de no mínimo de 03 (três) Kg a unidade.	5160	KG
35	ABOBRINHA BRASILEIRA : de coloração verde claro, tamanho médio, pesando no mínimo 300 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1200	KG
36	BATATA INGLESA: Tipo inglesa, lavada, lisa, devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	9930	KG
37	BERINJELA: tamanho e coloração uniforme e típicas da variedade, sem apresentar orifícios. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1140	KG

38	CHUCHU de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	7500	KG
39	QUIABO - verde escuro, sem manchas, macio e tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1500	KG
40	TOMATE: de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. aspecto globoso, cor vermelha, graúda.	4080	KG
41	CARNE BOVINA (SALGADA) - SECA (CHARQUE) dianteiro, de primeira qualidade. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4130	KG
42	CARNE BOVINA (COSTELA): com osso, com máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica.	2200	KG
43	CARNE BOVINA (PATINHO) - sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	6800	KG
44	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCA- sem osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionada em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.. EMBALAGEM: pacote de 5 Kg. Primária: embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente.	8600	KG
45	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA CUBO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em cubo. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	7100	KG
46	CARNE BOVINA ACÉM CONGELADA EM PEÇA : Pacote de 5Kg Primária. OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto dianteiro, aparada e apresentada em peça. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vácuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.	5300	KG
47	CARNE BOVINA PÁ MOÍDA: Pacote 5 kg OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de	6660	KG

	higiene, procedente de quarto dianteiro, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte acém. Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio tipo de corte. CORTE: Pá: Corte constituído das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé da costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela-do-dianteiro. EMBALAGEM: Pacote de 5Kg Primária: E embalado a vacuo. Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.		
48	CARNE SUÍNA (CARRÉ) - congelada, cortada em porções de 130 a 160 g, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, selado. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.I.F.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.	4600	KG
49	CARNE SUÍNA (COSTELINHA) - com osso, com o máximo de 10% de gordura, resfriado, acondicionado em embalagem plástica. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	4530	KG
50	FILÉ CONGELADO DE MERLUZA : Filé de Merluza:, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	5100	KG
51	FRANGO/SOBRECOXA: OBRIGATÓRIA: Carne de frango no corte de sobrecoxa. INSTRUÇÕES: 1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. NOTA: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	11500	KG
52	LINGUIÇA (FINA MISTA) - acondicionada em embalagem a vácuo, contendo a descrição das características do produto. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F..	1260	KG
53	LINGUIÇA TOSCANA - carne suína de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais, congelada, com no máximo 8% de gordura. Embalagem: embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, dada da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério de agricultura e carimbo de inspeção S.I.F.. O produto deverá apresentar validade mínima de	1230	KG

	20 (vinte) dias a partir da data da entrega.		
54	SALSICHA TIPO "HOT DOG" : Embalagem 5 kg -feita a partir de carne beneficiada sob inspeção sanitária, livre de parasitas. Aromas naturais: fumaça, salsicha, carne de frango e carne bovina, antioxidante eritobarto de sódio ins 316, conservante nitrito de sódio ins 250 e nitrito de sódio. Embalagem: a vácuo, plástica, atóxica, resistente, rotulada contendo as seguintes informações: marca, nome e endereço do abatedouro, nº do sif, data de fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação e peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou com índices de fermentação pútrida. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto embalagem de 05 quilos.	880	KG
55	ALECRIM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade	61	KG
56	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE : 200 ml COMPOSIÇÃO : Obrigatória: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, extrato de malte, sal, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja. Isenta: Gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza eedulcorantes. Aprox. 193 Kcal/ 200 ml. Opcional: 1)Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. EMBALAGEM : Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem : Deve atender a legislação vigente. VALIDADE : deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	4010	CX
57	BISCOITO SALGADO INTEGRAL . COMPOSIÇÃO : Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio. Poderá conter glúten. EMBALAGEM : primária, individual, 30 à 40g. VALIDADE : mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	200	PCT
58	COMINHO EM PÓ Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 200g.	90	PCT
59	DOCE DE MAMÃO – 10 KG pastoso, acondicionado em Lata com 10 (dez) Kg, contendo a descrição das características do produto.	60	LATA
60	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO : Farinha de trigo 100% integral. ISENTO : Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	345	KG
61	GELATINA SABOR ABACAXI - 35 GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tarzanina (ins102). Embalagem: de 35 g. Saco de polietileno	2190	CX

	resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
62	PÃO CARECA: 50 gramas, COMPOSIÇÃO: contendo ,50 gramas, fresco, com aspecto próprio, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo leite, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, até 300mg de sódio por porção de 50g, isento colesterol, gorduras trans, de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução da ANVISA RDC 90, de 18 de outubro de 2000. EMBALAGEM: Em saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega.	81000	PCT
63	PÃO: 300gr – COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Pacote com 12 unidades.Todos os tipos: Farinha de trigo 100%, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Bisnaga “de leite”: leite ou soro de leite entre os componentes principais; COMPOSIÇÃO OPCIONAL: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTO: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas, EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 (dois) dias antecedentes a data de entrega. PESO: Peso Líquido: 25g (vinte e cinco gramas) a unidade. Pacote com 12 unidades, pesando o pacote 300gr.	3290	PCT
64	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Produto alimentar obtido através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. Embalagem: de 400 g, saco de polietileno atóxico, transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	PCT
65	QUEIJO PROCESSADO Light 17g. COMPOSIÇÃO: Ingredientes: Queijo Estepe, água, Leite concentrado resfriado integral, leite em pó, manteiga sal refinado, estabilizantes polifosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez, ácido cítrico, espessante carragena, e conservador ácido sórbico. Não contém glúten. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	9280	UND
66	SUCO DE MARACUJÁ - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Maracujá - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Maracujá isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO

67	SUCO DE UVA - 01 litro -Concentrado Líquido para Suco de Uva - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Uva isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada	2620	LITRO
68	XAROPE DE GROSELHA: 900ml -apresentação xarope concentrado, sabor groselha, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
69	XAROPE DE GUARANÁ: 900 ml -xarope concentrado, acondicionado em embalagem com 900ml.	1520	GRF
70	ADOÇANTE LÍQUIDO: 90ml COMPOSIÇÃO: A base de sucralose. Frasco de 90 ml. ISENTO de associações. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1200	UND
71	ADOÇANTE DIETÉTICO SACHÊ base de sucralose. ISENTO de associações. VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem individual com 0,8g. Caixa com 1000 unidades.	41	CX
72	AMIDO DE MILHO EM PÓ:500GR COMPOSIÇÃO: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), de matéria terrosa e parasitos. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso acondicionado em caixas de papelão resistentes. Embalagem de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1050	PCT
73	BISCOITO ROSQUINHA ISENTO DE LEITE: (400gr) COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem 400g.VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1450	PCT
74	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (INDIVIDUAL) – CX 180 SACHES -composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de maço, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicabornato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: primária, individual, aproximadamente 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Caixa com 180 sachês.	150	CX
75	CATCHUP: 400 gr - base de tomate, acondicionado em embalagem com, no mínimo, 400g contendo a descrição das características do produto na embalagem – pote de 400g.	255	POTE

76	CHÁ MATE NATURAL À GRANEL. 250 GR - Especificação: folhas de erva mate selecionada e tostada num processo único. Embalagem: embalagem inicial deverá ser em saco plástico fechado e reembalado em caixa de papelão contendo a identificação e procedência do produto, data de validade, peso e a marca. Peso líquido caixa de 250 g.	350	CX
77	CREME DE ARROZ CX 200 GR -Farinha de Arroz com Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Isento de glúten. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.	510	CX
78	DOCE DE GOIABA 1 KG -goiabada especial, em corte, sem adição de corantes, acondicionado em embalagem de 1000 gramas, contendo a descrição das características do produto. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo 100% integral. ISENTO: Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos). Embalagem Individual com 1 kg em Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	50	PCT
79	DOCE DE LEITE - 10 KG - pastoso, acondicionado em lata com 10 Kg, contendo a descrição das características do produto.	120	LATA
80	ERVILHA SECA – 500g COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãosãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 500g; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	270	PCT
81	FARINHA DE MANDIOCA: (1kg) COMPOSIÇÃO: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca e crua. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico transparente não violado, resistente, contendo informação nutricional, lote, número do registro. 1 kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	855	KG
82	FUBÁ Composição: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: de 1 Kg, saco de polietileno transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	720	KG
83	GELATINA SABOR MORANGO - 35GR - açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento:de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: de 35 g. saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. 35 g. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	2190	CX
84	GELEIA DE FRUTAS - 140 X 15 GR - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES	500	CX
85	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEM COMPOSIÇÃO: Farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e	120	PCT

	urucum. Isento de glúten. Embalagem Individual com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
86	MACARRÃO ESPAGUETE - 500 gr massa preparada com ovos nº 8 ou 9, farinha de trigo tipo 1, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Opcional: massa com sêmola de trigo, adição de vitaminas e minerais, dentro dos padrões da legislação. Poderá apresentar corante natural betacaroteno. Isento: de Organismos Geneticamente Modificados (Transgênicos), amido de milho e outras farinhas que não seja a especificada. Corante artificial. Tipo e formato: tipo: longo, formato: espagete. Embalagem: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	1800	PCT
87	MILHO PARA PIPOCA - 500 GR - grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 g, data de fabricação e validade.	264	PCT
88	SAL EM SACHÊ iodado, refinado. Embalagem primária, individual com 1 g. Caixa com 1000 unidades. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	68	CX
89	VINAGRE 750 ml - fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária de álcool etílico potável. Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. Opcional: sais que forneçam SO ₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável. Embalagem: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente	930	GRF
90	GOIABA VERMELHA - devendo ser graúda, com 60 a 70% de maturação, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes. Com peso mínimo de 130 g.	970	KG
91	KIWI : sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	470	KG
92	PIMENTÃO VERMELHO : médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na	175	KG

	casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
93	REPOLHO ROXO: tipo ramoso. As folhas deverão estar intactas e firmes. Pesando no mínimo 900 gramas a unidade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	980	KG
94	FIGADO BOVINO: OBRIGATÓRIA: Congelado, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor, cheiro e sabor característico do produto sem manchas esverdeadas com ausência de sujidades, parasito e larvas. CLASSIFICAÇÃO: Viscera. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	900	KG
95	FRANGO/DRUMET - obrigatória: carne de frango no corte de drumet. Instruções: 1) a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) a carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6600	KG
96	LINGUIÇA CALABRESA- carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionados de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetido ao processo de cura. Embalagem: a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, informação nutricional, data da fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, nº. do lote, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a	1560	KG

	partir da data da entrega.		
97	MOELA DE FRANGO: Embalagem 01 kg- Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto, nº do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 quilo.	300	KG
98	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - 500 ml - acidez igual ou menor que 0,8%. Embalagem de vidro de coloração escura de 500 ml. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	990	FRASCO
99	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO EM PÓ - lata de 380g. Contendo: Açúcar, maltodextrina, minerais, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e antumectante, amido, vitaminas, sal, aromatizante e corante artificial vermelho. Opcional: outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento: soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, espessantes conservadores e glúten. Embalagem: lata de 380g . VALIDADE: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	150	LATA
100	CANELA EM PAU Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 20g .	75	PCT
101	CANELA EM PÓ Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: em polietileno íntegro, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pote de 30g	180	PCT
102	CEREAL MULTIGRÃOS Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Integral, Açúcar, Farinha de Cevada, Água, Farinha de Aveia, Sal, Vitaminas e Mineral (Ferro, B1, B2 e B6), Estabilizante Fosfato Dipotássico Antumectante, Carbonato de Cálcio e Antioxidante Ácido Ascórbico. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em lata com 400g .	550	LATA
103	CHÁ DE MAÇÃ – Em sachês envelopados individualmente de aprox. 2g cada. Caixa com 10 sachês .	510	CX
104	CHÁ PRETO: Cx 10g - ingredientes: folhas e talos de chá preto (camellia sinensis l kuntze) embalagem: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedação mecânica (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação e procedência, nº do lote, data de validade, peso, marca. Embalagem contendo 10 sache com peso líquido de 10 gramas. Cx 10g	430	CX
105	COLORAU: 500gr obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas	435	PCT

	vigentes. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500g do produto.		
106	CRAVO DA ÍNDIA: 40GR - especificação: constituídos por botões florais são, secos e limpos. Deve estar livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 40g	165	PCT
107	LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A e D), podendo conter vitamina C e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. ISENTO: de lactose. Embalagem Individual com 300 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	390	PCT
108	Massa pronta para bolo sabor coco: Pacote de 400 gramas. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca e sabor. Pacote de 400 gramas.	2300	PCT
109	MILHO DE CANJICA (BRANCA) - 500 gr composição: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L.. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despelucado, classe: branca, tipo 1. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente. 500 g. Validade: deverá apresentar validade mínima	1020	PCT
110	ORÉGANO - 15g Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, são, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Livre de: sujidades, materiais estranhos, matérias terrosas, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno íntegro, transparente, atóxico, resistente, intacto, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 15g.	102	UND
111	OVO DE CODORNA EM CONSERVA- Balde Composição: Ovo de codorna, água, vinagre e sal, peso mínimo de 10 (dez) g a unidade. Validade mínima de 20 dias. Embalagem: Balde com peso bruto 2,1kg e peso líquido 1,2kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente.	84	BALDE
112	QUEIJO RALADO - 50g - tipo parmesão, contendo em sua composição ácido sórbico. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50g.	945	UND
113	REQUEIJÃO CREMOSO 200 GR COMPOSIÇÃO: Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de Cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante, Sódio 180mg na porção de 30g. ISENTO de gordura trans e glúten. EMBALAGEM: Copo de 200g. VALIDADE: mínima	1115	POTE

	de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
114	SAL REFINADO DE MESA IODADO - composição: cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo. Instrução: teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%. Embalagem: saco de polietileno transparente. 1 Kg. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	1965	KG
115	SORVETE NATURAL DE FRUTA Composição: Leite em pó desnatado, açúcar, glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante, emulsificante, sacarose, amido, estabilizante monoglicerídeo e monoestearato de sorbitana, espessantes goma guar e caragenato, vanila e aroma natural reforçado de fruta e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Livre de: matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador. Pote de 2 litros.	340	POTE
116	SUCO DE ABACAXI - 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Abacaxi - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Abacaxi isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
117	SUCO DE ACEROLA- 1 LITRO - Concentrado Líquido para Suco de Acerola - Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de Acerola isento de açúcar, isento de corantes artificiais. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Embalagens: de 1 litro. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara e indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada.	2620	LITRO
118	ACELGA - folhas integras, frescas. Maços de no mínimo 750 g cada. intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
119	AGRIÃO - pesando no mínimo 400 g. , in natura, fresca, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	900	KG
120	AIPIM : com polpa branca, firme e intacta. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades,	1500	KG

	parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.		
121	ALFACE - crespa, pesando no mínimo 250 g. in natura, fde 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	2380	KG
122	BATATA BAROA : devendo ser graúda, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos	1500	KG
123	BRÓCOLIS FRESCO - tipo ramoso. Características: folhas firmes sem áreas amareladas. Pesando no mínimo 900 g.	1620	KG
124	CHEIRO VERDE - fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. composto por salsa e cebolinha.	900	KG
125	CHICÓRIA - fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com folhas compactas e firmes. De tamanho médio	1380	KG
126	JILÓ : coloração verde. Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras, cortes ou perfurações na casca, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos, apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria de espécies e variedade, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa deverá estar intacta e limpa, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e intactos.	1500	KG
127	LIMÃO TAITI . Fresco de cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	945	KG
128	LAGARTO REDONDO - carne bovina in natura, tipo lagarto redondo de primeira qualidade, de formato arredondado, alongado	3900	KG

	e bem definido, resfriado, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas, sem excesso de gordura e cartilagem, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas, contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº. do lote, quantidade do produto, nº. do registro do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do S.F.I.. O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente, em condições que preservem as características e a qualidade do produto.		
129	IOGURTE DIET 900 gr - (Bebida láctea fermentada sabor (vitamina de frutas): Embalagem 900g COMPOSIÇÃO: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, SEM AÇÚCAR , preparado de vitamina de frutas (açúcar, polpas de maçã, banana e mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de maçã, mamão e banana, conservante sorbato de potássio, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido láctico), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém Glúten. Isento de gordura trans. Embalagem 900g. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	360	UND

b) previsão de aquisição pelos ÓRGÃOS ADERENTES (Não Participantes): observará o parágrafo segundo.

Parágrafo primeiro: O quantitativo decorrente da contratação pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** não ultrapassará, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado e não poderá exceder, por **ÓRGÃO ADERENTE**, a cem por cento do quantitativo de cada item registrados na Ata de Registro de Preços para o **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

Parágrafo segundo: A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, **salvo órgãos e entidades federais**, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem.

Parágrafo terceiro: é vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo quarto: Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos a ordem de classificação.

Parágrafo quinto: Caberá ao Fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

Parágrafo sexto: Cabe ao licitante consultar com antecedência os seus fornecedores quanto ao quantitativo e ao prazo de entrega do objeto da aquisição, visando a adequada execução da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo sétimo: As quantidades dos itens indicadas na alínea “a”, do Caput desta cláusula, são meramente estimativas e não implicam em obrigatoriedade de contratação pelo **Órgão Gerenciador** e pelos eventuais **Órgãos Aderentes** durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DOS LOCAIS, CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA: os locais, as condições e os prazos de entrega dos bens objeto do registro de preços estão especificados no Termo de Referência e anexo – Anexo I do Edital.

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO, DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO.

O **MENOR PREÇO POR ITEM** registrado é o constante da proposta vencedora da licitação, cujos valores estão reunidos no Anexo ATA I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.

Parágrafo primeiro: O preço unitário de cada item engloba todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais, financeiras, frete, transporte e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

Parágrafo segundo: O objeto da aquisição deverá estar coberto por garantia total sobre quaisquer defeitos de fabricação.

Parágrafo terceiro: Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº 3086, de 23 de janeiro de 2006.

Parágrafo quarto: Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Parágrafo quinto: A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Parágrafo sexto: Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o FORNECEDOR, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir o compromisso, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** poderá:

- a) liberar o FORNECEDOR do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- b) convocar os **FORNECEDORES DO CADASTRO DE RESERVA**, mencionados na cláusula décima sexta, para assegurar igual oportunidade de negociação.

Parágrafo sétimo: Não havendo êxito nas negociações, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

Parágrafo oitavo: Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, será adotado o critério de revisão, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

Parágrafo nono: A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência da Ata, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

a) Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.

b) Dentre os fatos ensejados da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento, modalidade que não será admitida neste registro de preços, posto que a sua vigência não supera o prazo de um ano.

Parágrafo décimo: Não será concedida a revisão quando:

a) Ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;

b) O evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência da Ata.

c) Ausente o nexo de causalidade ente o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;

d) A parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito a previsibilidade da ocorrência do evento.

Parágrafo décimo primeiro: Em todo o caso, a revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise da Assessoria Jurídica, e não poderá exceder o preço praticado no mercado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, sem prejuízo de sua publicação no Jornal Oficial de Itaguaí, sendo vedada a sua prorrogação.

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS: os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.

CLÁUSULA NONA – DA CONTRATAÇÃO PELO ÓRGÃO GERENCIADOR:

Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo primeiro: a contratação realizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** será formalizada por intermédio de instrumento contratual (Anexo XII – Minuta de Contrato), emissão de Nota de Empenho de Despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo segundo: o **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí, cadastro de Fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas –

CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO: executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei n.º 8.666/93.

Parágrafo primeiro: As condições de fornecimento devem ser executadas fielmente, de acordo com os termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência – Anexo I do Edital e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial do objeto contratual.

Parágrafo segundo: A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do **CONTRATANTE** especialmente designado(s) por **Portaria** pela Secretaria Responsável nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, que determinará o que for necessário para o cumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA**, bem como a regularização de faltas;

Parágrafo terceiro: Os atestos referentes à execução do contrato deverão ser realizados pelo fiscal do contrato a que se refere o item anterior e por outro servidor da mesma pasta, também designado por Portaria do respectivo titular;

Parágrafo quarto: O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo quinto: A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

Parágrafo sexto: Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

Parágrafo sétimo: As decisões que ultrapassam a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

Parágrafo oitavo – O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;

a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea “b” não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

Parágrafo nono – Os bens poderão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Parágrafo décimo – O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Parágrafo décimo primeiro – A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo décimo segundo – A aceitação provisória é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do material, que será atestado pelo Fiscal.

Parágrafo décimo terceiro – O recebimento provisório do material não constitui aceitação do mesmo, salvo a hipótese prevista na alínea b.1 do parágrafo oitavo.

Parágrafo décimo quarto – Em caso de irregularidade verificada, todo o material será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da empresa fornecedora, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis.

Parágrafo décimo quinto – O recebimento da mercadoria não desobriga a CONTRATADA de substituí-las, caso constatado, posteriormente, má qualidade, vício ou defeito, ficando sujeita às penalidades previstas na legislação aplicável.

Parágrafo décimo sexto – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Os pagamentos serão realizados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS ADERENTES**, de acordo com as contratações realizadas por cada um deles, que considere a quantidade e valor dos itens adquiridos.

Parágrafo primeiro: O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega.

Parágrafo segundo: Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

Parágrafo terceiro: O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais

documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

Parágrafo quarto: A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAÍ – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840.**

Parágrafo quinto: A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

Parágrafo sexto: Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

Parágrafo sétimo: O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 11.3. do termo de referência, ao Protocolo Geral Municipal.

Parágrafo oitavo: Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

Parágrafo nono: No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo: A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

Parágrafo décimo primeiro: Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

Parágrafo décimo segundo: Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

Parágrafo décimo terceiro: Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS ADERENTES NA QUALIDADE DE CONTRATANTES

Constituem obrigações dos **ÓRGÃOS ADERENTES**, na qualidade de **CONTRATANTES**:

- a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no item “Das condições de Pagamento” do Termo de Referência.
- b) Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do objeto.
- c) Exercer a fiscalização do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto.
- d) Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
- e) Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores.
- f) Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo.
- g) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- h) Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis.
- i) Solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto contratado.
- j) Notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições no fornecimento, fixando prazo para sua correção.
- k) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR: constituem obrigações do **ÓRGÃO GERENCIADOR:**

- a) Gerenciar a Ata de Registro de Preços;
- b) Realizar ampla pesquisa de preços semestralmente para aferir a compatibilidade de preços registrados com os efetivamente praticados;
- c) Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados.
- d) Publicar trimestralmente, no Jornal Oficial de Itaguaí, os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos **ÓRGÃOS ADERENTES**;
- e) Gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: constituem obrigações da **CONTRATADA:**

- a) Entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo de Referência.
- b) Entregar o material dentro das especificações estabelecidas, em embalagens originais e invioláveis, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou do prazo de validade, ou com embalagem danificada, independentemente do motivo alegado, e às suas expensas.
- c) A inobservância ao disposto na **alínea b** implicará o não pagamento do valor devido à Contratada, até que haja a necessária regularização.
- d) Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias.
- e) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato.

- f) Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.
- g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.
- h) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
- i) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.
- j) Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.
- k) Emitir fatura no valor pactuado e condições do Contrato, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento.
- l) Deverá ser apresentado Certificado de Inspeção Sanitária do(s) Veículo(s), concedido pela autoridade Sanitária competente.
- m) Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vez por semana (**3ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:
- m.1)** Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C;
- m.2)** Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- m.3)** Refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C.
- n) Os itens perecíveis (**hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana (**3ª e 5ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
- o) Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
- p) Observar as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE: o Fornecedor é responsável por danos causados ao órgão contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo único: A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO CADASTRO DE RESERVA: fazem parte do Cadastro de Reserva os fornecedores que aceitaram reduzir, na licitação, seus preços ao valor da proposta mais bem classificada, para a formação do Cadastro de Reserva, conforme informações reunidas no Anexo ATA II – Cadastro de Reserva.

Parágrafo primeiro: estão registrados na Ata de Registro de Preços, após o registro dos preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva, ora designado **FORNECEDOR**, os preços e quantitativos dos que tiverem aceitado cotar o objeto em valor igual àquele, ora designado **FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA**, segundo os critérios do Edital.

Parágrafo segundo: a ordem de classificação dos registrados na Ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

Parágrafo terceiro: o Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do **FORNECEDOR** na Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

- a) cancelamento do registro do **FORNECEDOR**, quando este descumprir as condições da Ata de Registro de Preços; não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;
- b) cancelamento do registro de preços, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado, causado por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR: o registro do **FORNECEDOR** será cancelado quando:

- a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços;
- b) não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

Parágrafo único: o cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d do *caput* será formalizado por despacho do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, assegurado o contraditório e a ampla e prévia defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS: o cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

- a) por razão de interesse público; ou
- b) a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE: O **ÓRGÃO ADERENTE** poderá, mediante prévia anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, aderir à Ata de Registro de Preços, desde que realizado estudo que demonstre a viabilidade e a economicidade.

Parágrafo primeiro: o **FORNECEDOR** beneficiário não está obrigado a aceitar o fornecimento decorrente da adesão pelo **ÓRGÃO ADERENTE**.

Parágrafo segundo: desde que o fornecimento objeto da adesão não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o fornecedor poderá contratar com o **ÓRGÃO ADERENTE**.

Parágrafo terceiro: após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **ÓRGÃO ADERENTE** deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata, devendo cumprir as atribuições inerentes ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** e demais orientações.

Parágrafo quarto: O **ÓRGÃO ADERENTE** deverá verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí, cadastro de Fornecedores do Estado do Rio de Janeiro, Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

Parágrafo quinto: Compete ao **ÓRGÃO ADERENTE**:

- a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços ;
- b) realizar os pagamentos relativos às suas contratações;
- c) os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas;
- d) a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo registrar no Cadastro de Fornecedores do Município, cadastro de fornecedores do Estado do Rio de Janeiro e as penalidades aplicadas ou informá-las ao **ÓRGÃO GERENCIADOR**, quando se tratar dos órgãos ou entidades que não pertençam ao Município.

Parágrafo sexto: O **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá zelar para que o quantitativo total das contratações pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** observe o limite fixado na cláusula quarta.

Parágrafo sétimo: O **ÓRGÃO GERENCIADOR** só poderá autorizar as adesões por **ÓRGÃO ADERENTE** municipal, distrital, de outros estados, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí.
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

Parágrafo primeiro: o licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não lavrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e terá o seu registro no Cadastro de Fornecedores suspenso pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, contrato e das demais cominações legais.

Parágrafo segundo: a sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

Parágrafo terceiro: quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação.

Parágrafo quarto: a imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, podendo ser aplicadas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nesta qualidade ou pelo **ÓRGÃO ADERENTE**, em relação às respectivas contratações.

Parágrafo quinto: Cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

Parágrafo sexto: a advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do *caput*, serão impostas pelo Ordenador de Despesa.

Parágrafo sétimo: a suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*, será imposta pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do Chefe do Poder Executivo.

Parágrafo oitavo: tratando-se de **ÓRGÃO ADERENTE** da Administração Indireta do Município, a suspensão temporária do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*, será imposta pelo Ordenador de Despesa, devendo ser submetida à apreciação do Secretário Municipal a que a Entidade se encontra vinculada.

Parágrafo nono: a aplicação da sanção prevista na alínea d, do *caput*, é de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo.

Parágrafo décimo: A multa administrativa, prevista na alínea b, do *caput*:

- a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
- c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

Parágrafo décimo primeiro: A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*:

- a) não poderão ser aplicados em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverão ser aplicados quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

Parágrafo décimo segundo: A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do *caput*, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição vigorarem ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

Parágrafo décimo terceiro: A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação conforme parágrafo décimo segundo.

Parágrafo décimo quarto: O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o FORNECEDOR à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder ao prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

Parágrafo décimo quinto: Se o valor das multas previstas na alínea b, do *caput*, e no parágrafo décimo quarto, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo décimo sexto: A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo décimo sétimo: A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, observando-se os seguintes preceitos:

- a) ao interessado será garantido o contraditório e a ampla defesa;
- b) a intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa;
- c) a defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do *caput*, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do mesmo dispositivo;
- d) será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

Parágrafo décimo oitavo: A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pelo órgão ou Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

Parágrafo décimo nono: As penalidades previstas na cláusula vigésima também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

Parágrafo vigésimo: Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a

Administração Pública do Município de Itaguaí enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

Parágrafo vigésimo primeiro: Penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo Pregoeiro no Cadastro de Fornecedores do Município de Itaguaí.

Parágrafo vigésimo segundo: Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para a Secretaria Municipal de Governo o extrato de publicação no Jornal Oficial de Itaguaí ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do *caput*, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Itaguaí.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO: o(s) fornecedor(es) registrado(s) deverá(ao) manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas na licitação, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO DE ELEIÇÃO: fica eleito o Foro da Comarca de Itaguaí, Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer litígios decorrentes da presente Ata de Registro de Preços que não possam ser resolvidos por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, firmam as partes o presente instrumento em XX (____) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Itaguaí, xx de xxxxxxxx de 2023.

**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE
CARLOS EDUARDO CARNEIRO ZÓIA
MATRÍCULA: 45.944**

**FORNECEDOR
REPRESENTANTE LEGAL**

**FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA
REPRESENTANTE LEGAL**

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

Nome: _____

CPF: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Assinatura: _____

ANEXOS:

Anexo ATA I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços
Anexo ATA II – Cadastro de Reserva

ANEXO ATA I

CONSOLIDAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2023

ÓRGÃO GERENCIADOR:

OBJETO:

FORNECEDOR:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

ANEXO ATA II

CADASTRO DE RESERVA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2023

ÓRGÃO GERENCIADOR:

OBJETO:

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 1: empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____;

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 2: empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____;

FORNECEDOR	ITEM

ANEXO XII

MINUTA DE CONTRATO Nº XXX/2023

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ, COMO CONTRATANTE, E _____, COMO CONTRATADA.

O **MUNICÍPIO DE ITAGUAÍ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no **CNPJ/MF sob o nº 29.138.302/0001-02**, com sede na Rua General Bocaiúva, nº 636, Centro, Itaguaí – RJ, pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAÍ – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840** e por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato pelo **Ordenador de Despesa e Secretário Municipal de Saúde, Sra. Carlos Eduardo Carneiro Zóia**, brasileiro, portador da cédula de identidade nº xxxxxx, expedida pelo xxxxxxxxxxxx e inscrita no CPF/MF sob o nº xxxxxx e a empresa _____, situada na Rua _____ nº _____, Bairro _____, Cidade _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliado na Rua _____ nº _____, Cidade _____, resolvem celebrar o presente Contrato de **COMPRA** de _____, com fundamento no processo administrativo nº **12156/2023 (Pregão Eletrônico para Registro de Preços Nº 145/2023)**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e pelo Decreto Municipal nº 4.308, de 16 de julho de 2018, pelo Decreto Municipal nº 2.902, de 04 de maio de 2005, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Municipal nº 3.364, de 27 de outubro de 2015, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DA FORMA DE FORNECIMENTO:

O presente **CONTRATO** tem por objeto a objetivo específico deste Termo é subsidiar e orientar quanto de certame licitatório visando à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as demandas do Hospital Municipal São Francisco Xavier (HMSFX), Residência Terapêutica, CAPS Bem Viver, CAPS Infantil, CAPS Álcool e Drogas, vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

Parágrafo primeiro: A entrega dos bens deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da retirada da Nota de Empenho (OU da Ordem de Fornecimento).

Parágrafo segundo: O fornecimento do objeto será parcelado e contínuo conforme termo de referência.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência é de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no item “Das condições de Pagamento” do Termo de Referência.
- b) Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do objeto.
- c) Exercer a fiscalização do contrato, bem como atestar na Nota Fiscal a efetiva execução do objeto.
- d) Receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
- e) Vetar o emprego de qualquer produto e/ou serviços que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da CONTRATADA que possa ser inadequado, nocivo ou prejudicial à saúde dos servidores.
- f) Designar servidor ou Comissão para proceder aos recebimentos provisórios e definitivos do objeto contratado, ou rejeitá-lo.
- g) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- h) Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis.
- ii) Solicitar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto contratado.
- j) Notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições no fornecimento, fixando prazo para sua correção.
- k) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) Entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo de Referência.
- b) Entregar o material dentro das especificações estabelecidas, em embalagens originais e invioláveis, responsabilizando-se pela troca, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou do prazo de validade, ou com embalagem danificada, independentemente do motivo alegado, e às suas expensas.
- c) A inobservância ao disposto na **alínea b** implicará o não pagamento do valor devido à Contratada, até que haja a necessária regularização.
- d) Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias.
- e) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato.
- f) Comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis.
- g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.
- h) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
- i) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.

- j) Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando à Contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.
- k) Emitir fatura no valor pactuado e condições do Contrato, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento.
- l) Deverá ser apresentado Certificado de Inspeção Sanitária do(s) Veículo(s), concedido pela autoridade Sanitária competente.
- m) Os itens perecíveis solicitados deverão ser entregues em veículos refrigerados, 01 (uma) vez por semana (**3ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria, respeitando os seguintes critérios de temperatura:
- m.1)** Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C;
- m.2)** Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- m.3)** Refrigerados: até 6°C com tolerância a 7°C.
- n) Os itens perecíveis (**hortifrutigranjeiros**) solicitados deverão ser entregues, 02 (duas) vezes por semana (**3ª e 5ª feiras**), nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
- o) Os itens secos deverão ser entregues 01 (uma) vez por semana, nos locais, datas e quantidades determinadas por esta Secretaria.
- p) Observar as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do contrato correrão à conta da seguinte classificação orçamentária:

Funcional Programática:

Manut/Operac.do Programa/Atend/Acomp.Psicossocial

Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0562.2.199

Natureza de despesa: 33.90.30

Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Manut/Operacionalização do Hospital Municipal

Programa de Trabalho: 11.02.10.302.0563.2.147

Natureza de despesa: 33.90.30

Fonte de recurso: 600 (Federal), 621 (Estadual) e 500 (Municipal)

Parágrafo primeiro – Recursos Federais e Estaduais recebidos por transferência regular e automática (fundo a fundo).

Parágrafo segundo – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

Parágrafo terceiro – Os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS ADERENTES**.

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO, DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO.

Dá-se a este contrato valor total de **R\$ xxxxxx (xxxxx)**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Parágrafo primeiro: Os preços poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo a **CONTRATANTE** promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº 3086, de 23 de janeiro de 2006, considerando este instrumento ter origem em Ata de Registro de Preços e deve manter o preço praticado no referido registro.

Parágrafo segundo: Quando o preço tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a **CONTRATANTE** convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Parágrafo terceiro: A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Parágrafo quarto: Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços contratados e a **CONTRATADA**, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir o compromisso, o **CONTRATANTE** poderá:

a) liberar a **CONTRATADA** do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.

Parágrafo quinto: Não havendo êxito nas negociações, a **CONTRATANTE** deverá proceder à revogação, parcial ou integral, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

Parágrafo sexto: Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, será adotado o critério de revisão, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

Parágrafo sétimo: A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo do contrato, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

a) Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.

b) Dentre os fatos ensejados da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento, modalidade que não será admitida neste registro de preços, posto que a sua vigência não supera o prazo de um ano.

Parágrafo oitavo: Não será concedida a revisão quando:

a) Ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;

b) O evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência da Ata.

c) Ausente o nexo de causalidade ente o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;

d) A parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito a previsibilidade da ocorrência do evento.

Parágrafo nono: Em todo o caso, a revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise da Assessoria Jurídica, e não poderá exceder o preço praticado no mercado.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO.

O contrato deverá ser executado, fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

Parágrafo primeiro – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do CONTRATANTE especialmente designado(s) por Portaria expedida pelo Secretário Municipal de Saúde (ordenador de despesa).

Parágrafo segundo – O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização de falhas e defeitos observados;

Parágrafo terceiro – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo quarto – Os atestos referentes à execução do contrato deverão ser realizados pelo fiscal do contrato e por outro servidor da mesma Secretaria, também designado por Resolução do ordenador de despesas;

Parágrafo quinto – Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previsto no presente processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto contratado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

Parágrafo sexto – As decisões que ultrapassam a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

Parágrafo sétimo – O objeto do contrato será recebido em consonância com o art. 73 da Lei nº 8.666/93, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da efetiva entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, constando das seguintes fases:

a.1) Abertura das embalagens;

a.2) Comprovação de que o material atende às especificações mínimas exigidas ou aquelas superiores oferecidas.

b) Definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

b.1) Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea “b” não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

Parágrafo oitavo – Os bens poderão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Parágrafo nono – A aceitação a que se refere o subitem anterior é condição essencial para o RECEBIMENTO DEFINITIVO do produto, que será realizada por profissional qualificado e designado pela Secretaria de Saúde.

Parágrafo décimo – Em caso de irregularidade verificada, todo o material será devolvido, ficando o custo do transporte por conta da empresa fornecedora, sem prejuízo de aplicação das penalidades cabíveis;

Parágrafo décimo primeiro – O recebimento da mercadoria não desobriga a CONTRATADA de substituí-las, caso constatado, posteriormente, má qualidade, ficando sujeita às penalidades previstas na legislação aplicável.

Parágrafo décimo segundo – É reservado à Contratante o direito de recusar o recebimento da mercadoria que não atenda às especificações exigidas, que se apresentar visivelmente violada, ou na hipótese de ser verificada qualquer outra irregularidade.

Parágrafo décimo terceiro – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo décimo quinto – A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo Único: a **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R\$ xxxxx (xxxxxx), sendo o pagamento efetuado na conta corrente nº _____, agência _____, de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pelo Município de Itaguaí.

Parágrafo primeiro: O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega.

Parágrafo segundo: Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

Parágrafo terceiro: O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Itaguaí, situado na Rua General Bocaiúva, 636, Centro, Itaguaí acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados para recebimento dos materiais.

Parágrafo quarto: A nota fiscal/fatura deverá ser emitida em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAGUAÍ – CNPJ nº. 11.855.524/0001-80 – Av. Pref. Isoldackson Cruz de Brito, 18.745 – Vila Margarida, Itaguaí - RJ, CEP: 23825-840.**

Parágrafo quinto: A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

Parágrafo sexto: Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

Parágrafo sétimo: O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no Subitem 11.6. do termo de referência, ao Protocolo Geral Municipal.

Parágrafo oitavo: Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

Parágrafo nono: No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

Parágrafo décimo: A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

Parágrafo décimo primeiro: Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

Parágrafo décimo segundo: Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

Parágrafo décimo terceiro: Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

CLÁUSULA DÉCIMA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

Parágrafo primeiro: os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado à CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

Parágrafo segundo: a declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Jornal Oficial de Itaguaí.

Parágrafo terceiro: na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Município poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado do objeto contratual não executado e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

Parágrafo Primeiro – A inexecução do objeto, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

Parágrafo segundo - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser considerados para a sua fixação.

Parágrafo terceiro - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante, devendo ser aplicada pela autoridade competente, na forma abaixo descrita:

- a) a advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do *caput*, serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
- b) a suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*, serão impostos pelo Ordenador de Despesa devendo ser submetida à apreciação do Chefe do Poder Executivo;
- c) a aplicação da sanção prevista na alínea d, do *caput*, é de competência exclusiva do Chefe do Poder Executivo;

Parágrafo Quarto - A multa administrativa, prevista na alínea b, do *caput*:

- a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
- c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

Parágrafo quinto - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*:

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

Parágrafo sexto - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do *caput*, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

Parágrafo sétimo - A reabilitação referida pelo parágrafo sexto poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

Parágrafo oitavo - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

Parágrafo nono - Se o valor das multas previstas na alínea b, do *caput*, e no parágrafo oitavo, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo décimo - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo décimo primeiro - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

Parágrafo décimo segundo - Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo décimo terceiro - A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

Parágrafo décimo Quarto - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do *caput*, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d.

Parágrafo décimo quinto - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

Parágrafo décimo sexto - Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Itaguaí enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

Parágrafo décimo sétimo - As penalidades serão registradas pelo CONTRATANTE no Cadastro de Fornecedores do Município, por meio da Comissão de Cadastro de Fornecedores de Itaguaí.

Parágrafo décimo oitavo - Após o registro mencionado no parágrafo acima, deverá ser remetido para a Secretaria Municipal de Governo o extrato de publicação no Jornal Oficial de Itaguaí do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do *caput*, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Itaguaí.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

Parágrafo único: caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor da ação, dos juros de mora de 1 % (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresse consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Jornal Oficial de Itaguai.

Parágrafo primeiro: o cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

Parágrafo segundo: Mediante despacho específico e devidamente motivado, poderá a Administração consentir na cessão do contrato, desde que esta convenha ao interesse público e o cessionário atenda às exigências previstas no edital da licitação e nos seguintes casos:

I - quando ocorrerem os motivos de rescisão contratual previstos nos incisos I a V e IX a XII do art. 78 da Lei 8.666/93.

II – de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

III – quando tiver sido dispensada a licitação ou esta houver sido realizada pelas modalidades de convite ou tomada de preços.

Parágrafo terceiro: em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente **CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do fornecimento do bem.

Parágrafo único: é vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado no Jornal Oficial de Itaguai, conforme art. 61, parágrafo único c/c art. 26, ambos da Lei nº 8.666/93, devendo ser encaminhada ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para conhecimento, na forma e no prazo determinado por este.

Parágrafo único: o extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho, fundamento legal do ato e nº. do processo administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Itaguaí, Estado do Rio de Janeiro, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em xx (xxx) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Itaguaí, xx de xxxxxxxx de 2023.

CARLOS EDUARDO CARNEIRO ZÓIA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE
Mat. 45.944

**IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

Nome: _____ **Nome:** _____

CPF: _____ **CPF:** _____

Assinatura: _____ **Assinatura:** _____



PREGÃO ELETRÔNICO nº 007/2024
Proc. Adm. nº 240129026531400/2024

CONTRATANTE

MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA - SP
(EDITAL OBJETIVANDO REGISTRO DE PREÇOS)

OBJETO

Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.807.024,68

DATAS E HORÁRIOS (de Brasília)

DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

Das 17h do dia 08/05/2024 às 09h30 do dia 20/05/2024.

DA ABERTURA DAS PROPOSTAS:

A partir das 09h31 do dia 20/05/2024.

DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA DE DISPUTA DE PREÇOS:

A partir das 10h do dia 20/05/2024.

LOCAL:

www.portaldecompraspublicas.com.br

“Acesso identificado mediante cadastro”

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço global por lote (com disputa por item).

MODO DE DISPUTA

ABERTO.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM.

RESERVA DE COTAS ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO.

INVERSÃO DAS FASES DE HABILITAÇÃO E JULGAMENTO

NÃO.

E-MAIL PARA CONTATO REFERENTE A ESTE EDITAL

aldine.29528@santanadeparnaiba.sp.gov.br e/ou

smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br



Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	14
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	16
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	18
11. DOS RECURSOS	19
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	22
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024

Proc. Adm. nº 240129026531400/2024

O MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA torna público para o conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, aplicando-se os termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto Municipal nº 4.990, de 28 de dezembro de 2023, da Lei Complementar 123/2006 e subsidiariamente das disposições contidas no Decreto Federal nº 11.462/2023 no que se aplicarem em âmbito municipal, bem como as normas contidas nesse Edital e seus anexos e demais legislações aplicáveis.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS)**, com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

3.1. A participação neste Pregão está condicionada ao **cadastramento e aprovação da inscrição do licitante** junto ao sistema eletrônico de licitações adotado: **Portal de Compras Públicas – “WCOMPRAS”** (conforme termos definidos no site da empresa em <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/adesao/fornecedor/>), em tempo hábil para ocorrer o cadastramento das propostas no sistema.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento realizado por meio de sistema eletrônico fornecido por pessoa jurídica de direito privado, devendo o custo de operacionalização e uso do sistema ficar a cargo do licitante, nos termos definidos na referida plataforma.

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 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. Neste certame não serão reservadas cotas de até 25% do presente objeto ou itens exclusivos para ME/EPP/EQUIPARADAS, considerando o que preceitua o Art. 49, incisos II e III da LC





123/06, nas justificativas do Termo de Referência e das Complementares - Anexos I e II respectivamente.

- 3.5. Será concedido tratamento favorecido para as participantes ME/EPP/EQUIPARADAS, no que se refere ao empate ficto e à possibilidade de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista postergadas, nos limites previstos nos [Arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), e conforme disciplinado pelo [Art. 4º da Lei Federal 14.133/2021](#);

3.5.1. As empresas estrangeiras não farão jus ao tratamento diferenciado previsto na LC 123/06.

- 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, nos termos da legislação e abrangência em vigor;

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

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

3.6.11. As pessoas jurídicas em processo de falência;

3.6.12. Empresas consorciadas em mais de um consórcio ou participando de um consórcio e também isoladamente, conforme [inciso IV do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

3.6.13. Tipos societários não permitidos para atuar no ramo/objeto do certame.

- 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 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

- 4.1. 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.
- 4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.11.1 deste Edital.
- 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](#), quando aplicável em função do objeto licitado.



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. Em caso de itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, somente com a assinalação do campo será possível o prosseguimento no cadastramento de proposta no certame (considerando a total responsabilidade da participante nesta declaração, ciente da possibilidade de aplicação de sanções em caso de declaração falsa);

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

4.6. 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 data e horário definido para Abertura de Proposta, conforme consta no preâmbulo deste edital.

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.

4.9.1. Caso não ocorra a disponibilidade automática os documentos poderão serem solicitados através do e-mail do Pregoeiro, informado no chat.

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. Se disponibilizado, os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima, observadas as instruções da Normativa SEGES nº 73/2022 ao que se aplicar.

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

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

5.1.1. Valores unitários e totais do item (ou desconto, conforme cada caso);

5.1.2. Marca e/ou Fabricante;

5.1.3. Descritivo do item ofertado (conforme edital);

5.1.4. Validade da Proposta (mínimo de 60 dias).

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

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 (sob sua responsabilidade).

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, caso aplicável à sua atividade econômica.

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

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

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

5.8.3. 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.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos





prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da proposta.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens que ficará ativo somente durante a negociação de valores entre o Pregoeiro e o licitante melhor colocado.
- 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 (podendo ofertar lances “intermediários” maiores que o lance vencedor com o objetivo de ficar mais bem colocado ao término da disputa).
- 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 R\$ 0,01 (um centavo).
- 6.9. O licitante poderá solicitar a exclusão de seu último lance ofertado, que será analisado pelo pregoeiro, nas hipóteses de lance inconsistente ou inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no preâmbulo do edital, observando as regras abaixo dispostas a depender de cada opção:
 - 6.10.1. 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.
 - 6.10.1.1. 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.
 - 6.10.1.2. 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.
 - 6.10.1.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a disputa de lances encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
 - 6.10.1.4. 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.
 - 6.10.1.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.



- 6.10.2. 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.
- 6.10.2.1. 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.
- 6.10.2.2. 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.
- 6.10.2.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.10.2.4. 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.
- 6.10.2.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.10.3. 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.
- 6.10.3.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.10.3, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.10.3.2. 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.
- 6.10.3.3. 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.
- 6.10.3.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a disputa de lances encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.10.3.5. 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.
- 6.10.3.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



- 6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa automaticamente pelo sistema e será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no chat do sítio eletrônico utilizado para realização a realização do certame.
- 6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do melhor valor e dos subsequentes. Se a primeira colocada for empresa de maior porte, aplica-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).
- 6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada (empate ficto).
- 6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.18.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 6.18.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 6.18.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.18.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.18.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.18.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.18.2.1. 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;

6.18.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

6.19.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.19.2. 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.

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

6.19.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes (no chat do certame e na Ata de Sessão) e anexado aos autos do processo licitatório.

6.19.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta readequada condizente com o 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.

6.19.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e encaminhada pelo licitante antes de findo o prazo.

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

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 3.6 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. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>); e

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>);

7.1.3. Relação de Apenados disponível no site do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - TCE-SP (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);





7.1.4. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no Portal do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

7.1.5. Consulta ao sistema de Certidões da Controladoria-Geral da União - CGU, mais especificamente a referente à Certidão negativa correccional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) – (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);

7.1.6. SICAF – Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (<https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf>).

7.2. As consultas específicas junto ao CEIS e ao CNEP tratadas nos itens 6.1.1 e 6.1.2 não são obrigatórias quando as informações já constarem nas consultas do TCU e da CGU.

7.3. 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](#).

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas (na consulta ao SICAF), 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](#)).

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

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

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

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

7.6. 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 o item 4.5 e demais regras desse edital e da legislação aplicável.

7.7. 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](#).

7.8. Será **desclassificada** a proposta vencedora que:

7.8.1. Contiver vícios insanáveis;

7.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação após a disputa e/ou negociação;

7.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.8.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.9. 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.

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

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

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





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

- 7.10.1. 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;
- 7.10.2. 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 em itens relevantes;
- 7.10.3. 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.
- 7.10.4. 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.

7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. 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.

- 7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
- 7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
- 7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
- 7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.



7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado no 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;

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

7.13.2. 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.

7.14. 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.

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

7.16. Quando houver apresentação de amostra, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, por meio de mensagem no chat do sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes (devendo apresentar documento de identificação pessoal e procuração ou outro documento idôneo para comprovar os poderes e o interesse do licitante).

7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem e/ou juntada de documento no sistema.

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

7.19. 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

8.1. Os documentos previstos no Anexo IV, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação através de convocação no chat da sessão (para envio em até duas horas), nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), juntamente com a proposta comercial readequada.

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, resguardadas eventuais diferenças de exigências que deverão ser complementadas observando sempre as regras dispostas neste edital.

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

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





- 8.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% (vinte por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, emitidos pela internet ou por cópia autenticada ou simples (sempre passível de diligência em caso de dúvidas).
- 8.5. 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](#)).
- 8.6. 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.
- 8.7. 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.
- 8.8. Não se aplica a visita técnica para o presente certame.
- 8.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.9.1. 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](#)).
- 8.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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](#)).
- 8.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 8.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf, quando utilizado, serão enviados por e-mail, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**.
- 8.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 8.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos (Anexo IV) somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Anexo IV somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.



8.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13. 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](#)):

8.13.1. 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

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

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação e/ou pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15. 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 8.11.1.

8.16. 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 e mediante solicitação por e-mail.

8.17. A comprovação da efetiva regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, devendo, porém, apresentarem toda a documentação exigida mesmo que a aqui citada apresente alguma restrição.

8.17.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, depois de declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação e a critério desta Prefeitura, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão da certidão negativa ou positiva com efeito de certidão negativa;

8.17.2. Este município reserva-se ao direito de poder verificar junto aos órgãos emissores das respectivas certidões, tanto para a averiguação da veracidade destas, quanto para verificar a regularidade de alguma apresentada com restrição, procedendo a reemissão desta se possível.

8.17.3. A não regularização da documentação fiscal ou trabalhista, no prazo previsto no subitem 8.17.1, implicará na perda do direito à contratação e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital para a assinatura do Contrato, ou fracassar a licitação ou o(s) item(ns), conforme a situação se apresentar.

8.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) 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) solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. 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(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

9.6. 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.

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

9.7.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

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

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

9.7.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

9.8. O registro a que se refere o item 9.7.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

9.9. 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.

9.10. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 9.7.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

9.10.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

9.10.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na Ata de Registro de Preços.

9.11. 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.

9.11.1. 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.

9.12. 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 observada a possibilidade de aplicação de penalidade, 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

10.1. 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 nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23, utilizado aqui como parâmetro para as tomadas de decisão.

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

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto nos artigos 123 e seguintes do Decreto Municipal n.º 4990, de 2023 e 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 inabilitação 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 não será inferior a 10 (dez) 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 inabilitação, sendo disponibilizado o mesmo prazo de 3 (três) dias úteis, decorrido o prazo de recurso, para apresentação das contrarrazões de recurso;

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

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

11.9. Os autos do processo, em especial a documentação de habilitação e proposta das empresas, permanecerão com vista franqueada aos interessados para instrumentalização das peças recursais, devendo ser solicitado por e-mail quando não estiverem disponíveis no sistema.

11.10. Desde já, fica consignado, em função da desnecessidade de fundamentar a intenção de recurso, que em caso de registrar intenção e deixar de interpor a peça recursal ou interpor recurso com caráter com objetivo meramente PROTELATÓRIO, ensejando assim o retardamento da execução do certame, ficará o licitante que der causa a estes fatos, sujeito à multa de 10% (dez por cento) do valor estimado dos itens em que estiver participando.

11.10.1. Para aplicação desta penalidade, será aberto processo administrativo analisado por comissão específica, resguardado o direito ao contraditório e a ampla defesa.

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 manter 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;
 - 12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, catálogo ou ficha técnica; ou
 - 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.
- 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 (ou dos itens participantes), recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, 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 Município de Santana de Parnaíba, 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.

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, 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 ao Município de Santana de Parnaíba.



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, no local de realização do certame (www.portaldecompraspublicas.com.br) nos campos específicos deste certame na plataforma.

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, observadas as regras trazidas § 3º do artigo 122 do Decreto Municipal n.º 4.990, de 2023 e pelo [§ 2º do artigo 16 da IN SEGES nº 73, de 2022](#).

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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 sites do Portal de Compras Públicas e desta Administração Municipal.

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 – Justificativas Complementares
- 14.11.3. ANEXO III – Planilha de Itens e Valores Estimados
- 14.11.4. ANEXO IV – Relação de Documentos de Habilitação
- 14.11.5. ANEXO V – Modelo de Proposta Comercial Escrita
- 14.11.6. ANEXO VI – Minuta de Termo de Ata de Registro de Preços
- 14.11.7. ANEXO VII – Cadastro Reserva
- 14.11.8. ANEXO VIII – Atestado de Entrega de Amostra(s)

Santana de Parnaíba, 07 de maio de 2024.


CLEUSA CARVALHO
AUTORIDADE COMPETENTE



ANEXO I - Termo de Referência

FORNECIMENTO DE CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS.

SECRETARIA GESTORA/GERENCIADORA: SECRETARIA DE SAÚDE

SECRETARIAS PARTICIPANTES: SECRETARIA DE SEGURANÇA URBANA E SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS)**, com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme descrições e especificações deste termo.

1.2. DA NATUREZA DO OBJETO

1.2.1 Não se enquadra como sendo bem de luxo.

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

1.3 DO QUANTITATIVO POR SECRETARIA, TOTAL E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.3.1 O descritivo abaixo possui a finalidade de determinar com mais clareza o objeto a ser adquirido. Todos os dispostos devem ser atendidos quanto à padronização dos objetos, suas exigências de composição, padronização de tipo de cortes e tamanho (quando citado), padronização das embalagens, selos e registros sanitários, prazo de validade mínimo e rotulagem obediente a legislação vigente.

LOTE 01 - CARNE BOVINA						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
1.1	2200	540	2000	4.740	KG	Carne bovina em bifes congelados - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Coxão Mole, em bifes com peso aproximado de 120g por bife, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.





1.2	2600	300	2600	5.500	KG	Carne bovina patinho em cubos congelada - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.3	2800	-	2500	5.300	KG	Carne bovina patinho em iscas congelada - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.4	3500	400	3200	7.100	KG	Carne bovina moída congelada - Carne de primeira, tipo patinho ou coxão mole, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada moída com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.



1.5	2700	-	1500	4.200	KG	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Músculo, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.6	800	-	-	800	KG	Fígado bovino proveniente de espécimes sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte fígado, firme, não pegajoso e isento de manchas esverdeadas, em bifes de aproximadamente 120g cada bife, com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 02 – CARNE DE AVES						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
2.1	3600	500	3800	7.900	KG	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada - Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para coxa e para a sobrecoxa será de 110 (cento e dez) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.



2.2	2900	540	3200	6.640	KG	Carne de frango peito desossado congelada - Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para peito será de 200 (duzentos) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
2.3	200	-	150	350	KG	Peru inteiro congelado - Peru em peça inteira, com miúdos, limpo, manipulado sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de peru limpa, em peça congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As peças deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para a peça será de 04 (quatro) quilogramas e máximo 06 (seis) quilogramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de 01 (uma) peça. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 03 - CARNE DE PEIXE						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
3.1	1200	-	1300	2.500	KG	Carne de peixe, cação, em cubos: congelado, carne de cação, sem pele, sem cartilagens, sem ossos, isento de parasitas e larvas, apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios; congelado individualmente (processo IQF), apresentar formato de cubos, medindo aproximadamente 3cm x 3cm, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 02 (dois) quilo; e com validade mínima de 08 meses e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
3.2	1200	400	-	1.600	KG	Filé congelado de Merluza; produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie Merluccius hubbsi (Merluza argentina), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigoroso toalete, para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ter peso aproximado de 120g por filé e serem submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18oC (dezoito graus centígrados negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas, variação de peso líquido após o deglaciamento e pesquisa de espinhas. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia



						inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto Federal no 30.691 de 29/3/52, alterado pelo Decreto Federal no 1255 de 25/6/62; RIISPOA/MA, Decreto Estadual no 12.486 de 20/10/78; Resolução RDC no.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Decreto Federal no. 55.871 de 26/03/65; Resolução RDC no 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução no 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Resolução - RDC no 14, de 28/03/14 - ANVISA; Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05, M.A.P.A.; Instrução Normativa no 25, de 02/06/11 - MAPA; Ofício Circular DIPOA/SD A nº 42, de 30/11/10 - MAPA. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses, impressa na embalagem primária. Embalagem primária: deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deve ser aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS, Resolução RDC no 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução - RDC no 51 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução - RDC no 52 de 26/11/2010 - ANVISA) e Resolução RDC no 56, de 16/11/12 - ANVISA). Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade para até 02 (dois) quilogramas do produto.
LOTE 04 - CARNE SUÍNA						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
4.1	1100	-	-	1.100	KG	Carne suína lombo em iscas congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade para até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.2	1900	400	2500	4.800	KG	Carne suína copa - lombo em bifes congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte copa lombo sem osso, em bifes de aproximadamente 150g, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem





						primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.3	250	-	400	650	KG	Carne suína lombo em peça congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças deverão pesar no máximo 04 (quatro) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente no máximo 4 (quatro) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.4	250	-	250	500	KG	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte pernil sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças poderão pesar no máximo 05 (cinco) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade máxima para 5 (cinco) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 05 - EMBUTIDOS						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
5.1	400	100	400	900	KG	Linguiça calabresa , defumada, preparada com carne suína, podendo conter carne mista de ave (mecanicamente separada), toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. O teor limite de água em sua composição será de 4%. Deverá ser acondicionada em saco de polietileno no máximo 2,5 (dois e meio) quilogramas com validade mínima de 2 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).
5.2	300	50	250	600	KG	Toucinho defumado , preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em embalagem a vácuo, contendo 01 (um) quilograma, com validade mínima 02 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa NR 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).



5.3	240	200	400	840	KG	Salsicha mista tipo hot dog. Deverá ser feita de carne mecanicamente separada de frango, água, carne de frango, gordura suína, proteína de soja (máximo 4%) e carne suína. Poderá conter: temperos, aromas, estabilizantes e conservantes conforme legislação vigente. Composição nutricional (por porção 50 gramas): no máximo 110 kcal e 500 mg de sódio. A rotulagem deverá conter as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, segundo a nova legislação, origem, lote e prazo de validade. Deverá ser registrado no SIM, CISPOA ou SIF. Deverá ser embalada em pacotes de plástico atóxico, próprio para alimentos, com conteúdo máximo de 03 (três) quilos. Validade mínima 02 (dois) meses.

1.4 Do prazo de contratação

1.4.1 A Ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP;

1.4.2 A Ata poderá ser renovada por igual período e com seus quantitativos estimados renovados, desde que sejam atendidas as exigências do artigo nº 260, do decreto 4990/23 no que tange a satisfação de suas obrigações, a compatibilidade do preço registrado com preço do mercado.

1.4.2.1 A renovação, se considerada, será regida pelo que enuncia o mesmo artigo quanto a não extinção do contrato (parágrafo 1) e renovação de quantitativos de bens de consumo (parágrafo 2, alínea a), do que se trata este objeto.

1.5 Das Fichas Técnicas/Amostras

1.5.1 As empresas melhores classificadas em cada LOTE deverão apresentar FICHA TÉCNICA COM DESCRIÇÃO DETALHADA DO FABRICANTE de cada ITEM que compõe o LOTE, conforme instruções abaixo descritas, para efeito de verificação das exigências pertinentes aos objetos do pregão, sendo obrigatório o envio junto com a documentação de habilitação, no prazo informado pelo pregoeiro.

1.5.2 Deverão ser apresentadas fichas técnicas com fotos, contendo a DESCRIÇÃO TÉCNICA DETALHADA dos produtos, ingredientes, informações nutricionais completas, informações do fabricante, componentes e outros, para a correta avaliação da Secretaria requisitante.

1.5.3 Caso a SMS entenda que a ficha técnica apresentada não é suficiente para analisar os critérios de aceitabilidade e qualidade do produto ofertado, este município se reservará ao direito de solicitar documentos complementares, AMOSTRA FÍSICA e/ou de efetuar diligências para a conclusão da análise.

1.5.3.1 Em caso de solicitação de AMOSTRAS, as mesmas deverão ser apresentadas em 01 (uma) unidade de cada ITEM que compõe o LOTE, em até 05 (cinco) dias úteis, para verificar o atendimento das especificações contidas nas descrições deste termo, para efeito de verificação das exigências pertinentes ao objeto do pregão.

1.5.3.2 As amostras deverão ser apresentadas juntamente com:

- Duas vias do Anexo VIII (Atestado de Entrega de Amostras) devidamente preenchido com a indicação do número do lote/item e da marca/fabricante do produto ofertado na licitação;



- Identificação por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação da concorrente, o número do lote/item correspondente ao certame e o número da licitação.

1.5.3.3 As amostras e fichas técnicas recebidas serão enviadas para análise da Secretaria Municipal de Saúde, a fim de se determinar as características de aceitabilidade, composição e qualidade dos produtos, com objetivo de garantir e proporcionar segurança ao evitar-se fornecimento de bens com baixa qualidade e/ou sem correspondência com o edital.

1.5.3.4 Este procedimento visa verificar a conformidade dos produtos com os requisitos do ato convocatório, e serão avaliados por equipe de nutrição da SMS que será composta pelos servidores designados para análise e que serão identificados no documento de retorno.

1.5.4 A licitante que não apresentar as fichas técnicas, amostras ou apresentá-las em desconformidade com as especificações técnicas constantes do – Termo de Referência terá sua proposta desclassificada e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento.

1.5.5 Caso uma única amostra seja reprovada, a proposta da licitante será declarada desclassificada para o lote, face ao desatendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital, sendo convocada, a próxima empresa classificada.

1.6 Dos prazos, regras de recebimento e locais de entrega:

1.6.1 **Dos prazos de entrega:** em até 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido de compra, devendo ser previamente agendado e autorizado pela Secretaria requisitante;

1.6.1.1 O prazo previsto no item 1.6.1 desta Cláusula poderá ser excepcionalmente prorrogado, quando solicitado pela contratada, durante o seu transcurso, desde que o motivo seja devidamente justificado, comprovado e aceito pelo Município;

1.6.2 Do Recebimento

1.6.2.1 O recebimento ocorrerá somente dentro das condições exigidas pelo Edital, nas formas abaixo descritas:

1.6.2.2 Os produtos deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades informadas no item 1.6.3, conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos no período das informado.

1.6.2.3 Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação, higiene e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Termo de Referência;

1.6.2.4 As entregas serão realizadas mediante pedido prévio enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade e dia de entrega, com base nos cardápios e/ou necessidade das unidades;

1.6.2.5 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

1.6.2.6 A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada;

1.6.2.7 Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas neste Termo, a Contratada deverá efetuar a substituição do produto, no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito via correio eletrônico, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

1.6.2.8 Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos em no máximo 48 (quarenta e oito) horas;

1.6.2.9 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar de forma legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade) datar, colocar o horário e assinar. A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio em duas vias, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

1.6.2.10 Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis;

1.6.2.11 Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

1.6.2.12 Havendo necessidade, o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

1.6.3 Dos locais:

1.6.3.1 Locais de entrega/fornecimento: A entrega será realizada de forma parcelada, nos locais e endereços abaixo listados, de acordo com as solicitações da Secretaria requisitante. São os locais de entrega:

UNIDADES SMS:

- UPA Fazendinha – Rua Alagoas, 520 – Fazendinha
- CAPS III (CAPS Álcool e Drogas - Travessia/Adulto – Alvorecer) – Rua Maria da Silva Desanti, s/n – Campo da Vila
- CAPSI Centro de Atenção Psicossocial Infantil – Avenida Álvaro Ribeiro, 610 – Jardim Deghi
- Hospital de Retaguarda - Fernão Dias - Rua Ibirapuera, 168 - Jardim Fernão Dias.



Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.2 Horário de entrega: deverão ocorrer entre 07:30h até às 16:00h, em todas as unidades.

UNIDADE SMSU:

- Estação de Bombeiros de Santana de Parnaíba: Estrada Municipal Bela Vista, 3080 – Tanquinho -. Santana de Parnaíba/SP – CEP: 06532-040.

1.6.3.3 Horário de entrega: deverão ocorrer entre 8:00h até às 16:30h.

UNIDADES SMDS:

- CCCA Vila Esperança: Rua Prof. Edgar de Moraes, 908 – Jd. Frediani;
- CCI – 3ª. Idade: Av. Dr. Álvaro Ribeiro, 535, Jd. Deghi;
- Casa de Acolhimento “Moinho de Vento”: Rua Butantã, 157 – Parque Fernão Dias.

Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.4 Horário de entrega: deverão ocorrer entre 07h30min até às 16h00min, em todas as unidades.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Das justificativas para aquisição por Secretaria

SMS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto aos pacientes usuários da rede, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

SMSU: A solução envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentos frescos e naturais para preparar refeições balanceadas para os Bombeiros. Isso garantiria a qualidade e variedade dos alimentos, além de possibilitar a adaptação das refeições de acordo com as necessidades nutricionais e preferências dos Bombeiros.

Salientando que há uma cozinha própria já estabelecida nas instalações da Estação de Bombeiros onde foi realizado um planejamento detalhado da estrutura da cozinha, considerando o espaço disponível, com os equipamentos necessários (como fogões, geladeiras, freezers, bancadas de preparo, entre outros) e requisitos de segurança alimentar. Essa solução oferece vantagens como maior controle sobre a qualidade e variedade das refeições, possibilidade de adaptação rápida às necessidades dos Bombeiros e potencial economia a longo prazo. Será preciso estabelecer fornecedores confiáveis para a aquisição de insumos, como alimentos in natura, ingredientes para as receitas e materiais de limpeza e higiene. A equipe da cozinha será responsável por preparar as refeições diárias para os Bombeiros, seguindo os cardápios elaborados e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Serão estabelecidos procedimentos rigorosos de controle de qualidade e higiene, incluindo a verificação da procedência dos alimentos, o





armazenamento adequado, a manipulação segura dos alimentos e a limpeza constante da cozinha e dos equipamentos. Serão realizadas avaliações periódicas do serviço de alimentação, buscando identificar pontos de melhoria e fazer ajustes necessários nos cardápios, processos de preparação e operação da cozinha.

SMDS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto as pessoas e crianças, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

2.2 Das justificativas para aquisição gerais

É necessário contextualizar que tais aquisições respeitam o Guia Alimentar Brasileiro, tendo o mesmo como orientador para elaboração de cardápios e serviço de refeições objetivando não somente a melhora do estado nutricional como um todo, mas também a manutenção deste.

No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante processo licitatório, na forma eletrônica, com a melhor proposta apresentada e devida qualificação de seus produtos no atendimento a todas as exigências aqui qualificadas.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estão dispostos neste termo de referência, entre os quais as obrigações e responsabilidades da contratada, assim como detalhamentos para avaliação dos produtos e determinação dos vencedores. Ainda aqui são considerados todos os documentos necessários à habilitação para o processo licitatório que torna o risco de dificuldades muito baixo.

2.3 Da vantagem da divisão do objeto da licitação em lotes

2.3.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos.

O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se, as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma



contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes.

Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades pertencentes às Secretarias requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foi resguardada; e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta, as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. LOGÍSTICA REVERSA

3.1 O objeto desta licitação, alimentos perecíveis, se enquadra como bem de consumo imediato, sendo assim não se adequa a necessidade de contratação de logística reversa, uma vez que o mesmo é adquirido e consumido em sua totalidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 São requisitos para contratação:

4.1.1 Do produto:

4.1.1.1 Todos os produtos deverão ser entregues em suas embalagens primárias e possuir ao menos um dos dois selos de Inspeção, quando exigido por legislação: Estadual - SIE ou Federal - SIF, dependendo do âmbito de abrangência do produtor. Nas embalagens de todos os produtos de origem animal objeto desta licitação deverão estar impressas: identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e/ou validade, número de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA) e/ou Secretaria de Agricultura (SIE), conforme legislação vigente. Todos estes dados devem estar visíveis e legíveis.

4.1.2. Do transporte

4.1.2.1 O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade dos produtos e prevenir contaminação. O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar estes produtos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os produtos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do





produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. É obrigatório o transporte em carro refrigerado com temperatura controlada de forma que o produto não descongele durante o transporte.

4.1.3. Das exigências legais

4.1.3.1 O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais. A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.

4.1.4. Da Garantia:

4.1.4.1 Constatadas irregularidades, defeitos ou não conformidade, os produtos serão considerados não entregues e a contagem do prazo de entrega não será interrompida em decorrência de produto rejeitado, arcando a CONTRATADA com todo o ônus decorrente deste atraso.

4.1.4.2 A Contratada deverá efetuar a substituição do(s) referido(s) item(s), em até 02 (dois) dias contados da notificação desta Prefeitura, sem qualquer ônus para a municipalidade e independentemente da aplicação das sanções previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 **A forma:** A execução do objeto se dará de forma parcelada, com entregas realizadas mediante envio de pedido de compra, enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade, dia de entrega e os objetos a serem entregues;

5.2 **Locais de entrega:** são aqueles discriminados no item 1.6.3 deste documento;

5.3 **Regras de recebimento:** são aquelas discriminadas no item 1.6.2 deste documento.

5.4 **Validade:** conforme consta no descritivo do objeto. Porém, por se tratar de alimentos, o recebimento do objeto está vinculado ao seu tempo de utilização, devendo este ser de no mínimo 70% do tempo total de sua validade descrita.

5.5 **Procedimento para armazenamento:** cada unidade possui equipamentos de conservação do objeto em quantidade suficiente para suprir suas necessidades.

5.6 **Descarte:** o descarte dos resíduos gerados pela aquisição do objeto segue as orientações do estudo técnico preliminar, em seu descritivo referente ao impacto ambiental previsto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021 e o Decreto 4990, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(s) do contrato, onde a Fiscalização Técnica e Administrativa, será feita pela servidora [Vanessa Tramontano](#), nutricionista responsável por Suprimento em Nutrição na Secretaria Municipal de Saúde, auxiliada pelas servidoras Ingrid Caetano Lima, oficial administrativo na Secretaria de Operações Urbanas e Janaina Francisco Silvestre, assistente em gestão pública na Secretaria de Desenvolvimento Social e o Gestor do Contrato será o senhor [José Carlos Misorelli](#), Secretário Municipal de Saúde;

6.2.1 Assume-se de forma solidária a fiscalização do contrato os servidores indicados no item 6.2, pertencentes ao quadro das pastas participantes, a fim das informações serem consolidadas e enviadas a tempo para pasta gestora tomar as medidas cabíveis e necessárias quando do não cumprimento do contrato.

6.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021.

6.4 A fiscalização e gestão do contrato se darão conforme artigos nº 10 e 11, do Decreto 4990, de 2023, acompanhando a execução das solicitações, entregas, qualidade e quantidade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 A execução do objeto desta licitação, após ser recebido e conferido pela Secretaria requisitante terá sua nota fiscal encaminhada ao Tesouro Municipal, o qual efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, após sua liquidação;

7.1.1 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a Secretaria de Finanças no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

7.1.2 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1 As despesas decorrentes da presente contratação serão custeadas por recursos específicos consignados no orçamento geral do município.

8.2 Secretaria de Saúde

Ficha: 278

Unidade Orçamentária: 02.16.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Saúde

8.3 Secretaria de Segurança Urbana

Ficha: 479

Unidade Orçamentária: 02.35.00 – Secretaria Municipal de Segurança Urbana





8.4 Secretaria de Desenvolvimento Social

Ficha: 348

Unidade Orçamentária: 02.19.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Assistência Social

9. INDICADOR DO GESTOR E FISCAL:

GESTOR - SMS	
Nome:	José Carlos Misorelli
Cargo:	Secretário Municipal de Saúde
CPF:	858.612.278-53
RG:	5.472.701-SSP/SP
Data de nascimento:	16/07/1953
Endereço:	Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-8850

FISCAL - SMS	
Nome:	Vanessa Tramontano
Cargo:	Nutricionista
CPF:	270.562.068-08
RG:	29.459.936-8
Data de nascimento:	10/07/1978
Endereço:	Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-8850 Ramal 9012

FISCAL - SMSU	
Nome:	Ingrid Caetano Lima
Cargo:	Oficial Administrativo
CPF:	411.984.468-46
RG:	47841521-7
Data de nascimento:	05/01/1991
Endereço:	Rua Almeida, 291- Vila São Silvestre - Barueri- Cep 06417-020 - SP
E-mail pessoal:	ingridclima12@gmail.com





E-mail institucional:	ingrid.21221@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	11- 4192-3147

FISCAL - SMDS	
Nome:	Janaina Francisco Silvestre
Cargo:	Assistente em Gestão Pública
CPF:	608.590.718-12
RG:	43.296.954-8
Data de nascimento:	21/11/1983
Endereço:	Rua Cruzeiro do Sul, 480 torre 8 apto 23 - Chacarã Solar III, Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-7500

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 Conforme consta no preâmbulo do edital e na planilha do Anexo III.

11. DO REGIME DE EXECUÇÃO

11.1 O regime de execução/fornecimento será de forma indireta por preço unitário.



ANEXO II – Justificativas Complementares

1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 O presente objeto será realizado por intermédio de processo licitatório, do tipo Pregão Eletrônico para contratação de empresa especializada, pelo critério de Menor Preço por Lote e, observará os preceitos de direito público, além dos dispositivos legais pertinentes, notadamente às normas e procedimentos administrativos da Lei nº 14.133/2021.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA O CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

2.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos. O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se que as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes. Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foram resguardadas e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. PARA NÃO EXCLUSIVIDADE DE LOTES PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E PELA NÃO SEPARAÇÃO DOS LOTES PARA COTAS RESERVADAS PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE



3.1 Justifica-se a não realização de EXCLUSIVIDADE e de COTAS RESERVADAS no presente certame para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de a reserva de cotas ou exclusividade dos itens e/ou lotes abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) certamente representará prejuízos ao conjunto do objeto a ser contratado.

O objeto da presente licitação é o fornecimento continuado de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Administração, os quais deverão ser entregues diversos pontos. Além da extensa logística, ao separarmos os itens e/ou lotes, correríamos o risco de contratarmos itens iguais com marcas e qualidades distintas.

É notório que a restrição à participação de outras empresas, apesar de amparada pela Lei Complementar n. 123/2006, não é absoluta, conforme expressa o inciso I do artigo 48: “Art. 48.

“Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais):”

Entretanto, conforme vemos no art. 49 da LC 123/2006, é facultada à Administração prover outra forma de aquisição, desde que motivada e com amparo legal.

Nesse sentido, cabe acrescentar a ressalva feita por Ronny Charles (Advogado da União):

“Importante perceber que a obrigatoriedade do certame exclusivo sempre deve ser temperada pela observância dos princípios que conformam a atividade administrativa (como a eficiência) e pelas restrições legais dispostas pelo artigo 49 da LC 123/2006.”

Da mesma forma, não se aplicará o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 quando o tratamento diferenciado e simplificado não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado (art. 49, inc. III).

“Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:

$$(\dots)$$

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;"



O que se observa, portanto, é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a “proposta mais vantajosa para a administração”.

Em síntese, realizar o presente certame prevendo a possibilidade de exclusividade e de cotas para Microempresa ou Empresa de Pequeno porte, neste caso, poderia representar prejuízos ao conjunto do objeto, podendo ocorrer, inclusive, a repetição do certame para itens que, certamente, restariam fracassados.

Ainda, a Ampla Concorrência não impede a participação de empresas enquadradas como ME/EPP/MEI/COOP.

Considerando o disposto nos itens anteriores e justificada a impossibilidade e inviabilidade de atendimento dos artigos 47 a 48 da LC 123/06 e alterações, tendo em vista a iminente desvantagem e prejuízo para a contratação, o certame será aberto para competição de todas as empresas que atenderem às exigências deste edital e não serão reservadas cotas para MPEs, observada a possibilidade do benefício da **regularidade fiscal e trabalhista postergada e da preferência em caso de empate ficto que se aplicam integralmente.**



ANEXO III – Planilha de Itens e Valores Estimados

LOTE 01: CARNES BOVINAS					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
1.1	4.740	Carne bovina em bifes congelados - Coxão Mole	KG	R\$ 45,3424	R\$ 214.922,98
1.2	5.500	Carne bovina patinho em cubos congelada	KG	R\$ 39,7117	R\$ 218.414,35
1.3	5.300	Carne bovina patinho em iscas congelada	KG	R\$ 43,0828	R\$ 228.338,84
1.4	7.100	Carne bovina moída congelada - Patinho ou coxão mole	KG	R\$ 36,0113	R\$ 255.680,23
1.5	4.200	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada	KG	R\$ 36,0835	R\$ 151.550,70
1.6	800	Fígado bovino em bifes	KG	R\$ 21,0850	R\$ 16.868,00
Valor Total Lote 01					R\$ 1.085.775,10
LOTE 02: AVES					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
2.1	7.900	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada sem ossos e sem peles	KG	R\$ 20,6015	R\$ 162.751,85
2.2	6.640	Carne de frango peito desossado congelada sem ossos e sem peles	KG	R\$ 23,3537	R\$ 155.068,57
2.3	350	Peru inteiro congelado	KG	R\$ 37,0571	R\$ 12.969,99
Valor Total Lote 02					R\$ 330.790,41
LOTE 03: PEIXES					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
3.1	2.500	Carne de peixe, cação, em cubos	KG	R\$ 35,6077	R\$ 89.019,25
3.2	1.600	Filé congelado de Merluza	KG	R\$ 38,6202	R\$ 61.792,32
Valor Total Lote 03					R\$ 150.811,57
LOTE 04: CARNES SUÍNAS					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
4.1	1.100	Carne suína lombo em iscas congelada, sem osso	KG	R\$ 25,2085	R\$ 27.729,35
4.2	4.800	Carne suína copa - lombo em bifes congelada, sem osso	KG	R\$ 26,0418	R\$ 125.000,64
4.3	650	Carne suína lombo em peça congelada	KG	R\$ 26,3531	R\$ 17.129,52
4.4	500	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada	KG	R\$ 23,5541	R\$ 11.777,05
Valor Total Lote 04					R\$ 181.636,56
LOTE 05: EMBUTIDOS					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
5.1	900	Linguíça calabresa, defumada	KG	R\$ 25,7255	R\$ 23.152,95
5.2	600	Toucinho defumado	KG	R\$ 37,2315	R\$ 22.338,90



5.3	840	Salsicha, congelada, composta de carne carne bovina e toucinhos	KG	R\$ 14,9038	R\$ 12.519,19
Valor Total Lote 05					R\$ 58.011,04
VALOR TOTAL GERAL					R\$ 1.807.024,68



ANEXO IV – Relação de Documentos de Habilitação

DA HABILITAÇÃO

Toda a documentação abaixo deverá ser encaminhada para fins de HABILITAÇÃO em conformidade com o edital.

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 Instrumentos contratuais, conforme cada caso:

a) Prova de registro empresarial na junta comercial, no caso de empresa individual;

b) Instrumento constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresarial e no caso de sociedades por ações acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.

c) Instrumento constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresárias, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

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

1.1.1 Os instrumentos deverão ser apresentados na última alteração consolidada ou através de cópia de todas as alterações de forma a comprovar o histórico da empresa.

1.1.2 Caso o tipo societário elencado acima for impedido por lei de atuar no ramo/objeto do certame, favor desconsiderar, já que os itens são padrão e utilizados em todos editais.

1.2 Em se tratando de **consórcios**, conforme determina o art. 15, da Lei Federal no 14.133/21, deverão ser observadas as seguintes regras:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;



IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

1.2.1 A Licitante deverá apresentar **Declaração de obrigação** do licitante, que caso seja vencedor, promoverá antes da celebração do contrato, na forma do art. 15, § 3º da Lei Federal 14.133/21, a constituição e o registro do consórcio;

1.2.2 A apresentação dos documentos relativos à regularidade jurídica e fiscal e trabalhista deverá ser atendida por cada uma das empresas consorciadas;

1.2.3 As empresas reunidas em consórcio deixam de gozar dos benefícios admitidos neste edital no que se refere ao Direito de Preferência elencados na Lei nº 123/06, se todas não estiverem enquadradas nesta condição ou se houver vedação do benefício devido ao valor ou ao tipo do objeto a ser contratado.

1.2.4 A empresa líder do consórcio será responsável perante a Concedente pelo compromisso do contrato, sem prejuízo da responsabilidade solidária das demais consorciadas.

1.3 Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) em nome da licitante para comercialização de alimentos.

2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);

2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante participante;

2.3 Prova de regularidade para com a:

a) Fazenda Federal - Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedida pela Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (<https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir>);

b) Fazenda Estadual - Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa ou outra equivalente na forma lei (endereço <https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/> - se empresa do estado de São Paulo); e

c) Fazenda Municipal – Negativa de Tributos Mobiliários do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

2.4 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal (<https://consulta->





crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf), ou documento equivalente, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do pregão;

2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao) conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

2.6 A Comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida, como definido em edital a na legislação aplicável.

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1 Apresentar **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual a menos de 90 (noventa) dias da data prevista para abertura da sessão (ou conforme validade do documento se constar data), observando ainda o que segue:

3.1.1 Se a licitante for **sociedade não empresária (sociedade simples, etc.)**, ou pessoa física (quando permitido) a certidão mencionada no item 3.1 deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo **demonstre a ausência de insolvência civil**, expedida pelo distribuidor competente;

3.2 As empresas participantes deverão comprovar possuir **Capital Social** mínimo de 10% (dez por cento) sobre a somatória **da estimativa** dos ITENS/LOTES que ofertarem proposta ou sobre o valor total estimado desta licitação para os que participarem de todos os ITENS/LOTES e quando se tratar de licitação global.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E/OU COMPLEMENTAR:

4.1 Assinalar as declarações obrigatórias como condição de participação, exigidas no cadastramento da Proposta Comercial no sistema.

4.2 Apresentar prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, necessariamente em nome do licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que ateste(m) a licitante ter fornecido de forma satisfatória itens semelhantes, no mínimo, 50% da somatória da quantidade dos itens dos lotes em que a empresa participar.

4.2.1 Admitir-se-á a somatória de atestados de aptidão técnica para a comprovação das quantidades mínimas exigidas;

4.2.2 O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) preferencialmente em papel timbrado do emitente, conter nome e identificação do signatário, bem como telefone e preferencialmente endereço de correio eletrônico para contato em caso de possíveis diligências.



ANEXO V – Modelo de Proposta Comercial

PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024

INFORMAR OS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA EM PAPEL TIMBRADO (NA PROPOSTA FÍSICA)

Obs: Adverte-se que a simples apresentação da Proposta Eletrônica será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação da licitante neste certame, ou de que a mesma não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, e que atende a todos os itens descritos e exigidos nos Anexos I e III.

Item	Qtde	Especificação	Un. Medida	Marca/Fabricante	Valor Unit.	Valor Total
1						
2						
Total Geral:						

Valor Total por extenso: _____

- a) Da execução/fornecimento: conforme disposto no Anexo I – Termo de Referência.
- b) Validade da proposta (mínimo 60 dias): _____.
- c) Prazo de pagamento: de até 30 (trinta) dias, contados da data do aceite da nota fiscal pela secretaria requisitante.
- d) Da vigência da ARP: 12 (doze) meses, contados a partir do primeiro dia útil da disponibilização do Registro dos Preços no site do PNCP.

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas por esta licitação, bem como dos itens de detalhamento do Anexo I - Termo de Referência e Anexo III – Planilha de Itens e Valores Estimados.

Declaro ainda, que os preços acima indicados contemplam todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como as despesas diretas e indiretas, inclusive o transporte e mão de obra necessários à entrega, fornecimento e/ou instalação deste objeto.

Nome do representante legal da empresa que assinará e será responsável pelo instrumento: _____.

CPF: _____ RG: _____.

Telefone: (____) _____ Fax: (____) _____.

e-mail pessoal: _____.

e-mail profissional: _____.

Data de nascimento do responsável: _____.





Dados bancários:

Nome do Banco: _____ N° do Banco: _____

Agência: _____ c/c: _____

Assinatura: _____

Nome do responsável: _____

R.G.: _____

C.P.F.: _____

(assinatura do representante)

Cidade, data e dados do representante



ANEXO VI – Minuta de Ata de Registro de Preços

Ata de Registro de Preços N.º...../2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 240129026531400/2024

**ATA DE REGISTRO QUE CELEBRAM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA E A
EMPRESA.....**

Aos (.....) dias do mês de 2024 (dois mil e vinte e quatro), nesta cidade de Santana de Parnaíba - SP compareceram as partes entre si justas e contratadas, a saber: de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 1283 - Sítio do Morro - Santana de Parnaíba - SP, inscrita no CNPJ sob n.º 46.522.983/0001-27, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal em exercício **ANTONIO MARCOS BATISTA PEREIRA**, considerando o julgamento do **PREGÃO na forma ELETRÔNICA para REGISTRO DE PREÇOS** nº 007/2024, e a respectiva homologação do Processo nº 240129026531400/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, ao Decreto Municipal n.º 4.990/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços para o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS)**, com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Anexo I – Termo de Referência e especificações e condições que tratam o Edital de **Pregão Eletrônico nº 007/2024**, os quais fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços e do Contrato ou Pedido de Compra (empenho) decorrente desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as quantidades de cada item, são as que seguem:

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ MODELO	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
TOTAL GERAL:						





2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata e a ordem obedece ao previsto no inciso II e § 2º do art. 18 do Decreto Federal nº 11.462, de 2023, utilizado aqui por analogia.

2.3. Data referência da pesquisa de preços: **25/03/2024**.

2.4. No caso de reajuste deverá ser considerada a data de referência da pesquisa de preços e calculado proporcionalmente ao período e a parcela aplicável, pela variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, considerando a impossibilidade de realização de controle adequado por parte desta Administração.

3.2. *Vedação a acréscimo de quantitativos*

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

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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

4.1.1. O contrato ou outro documento análogo decorrente desta 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.

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

4.2. 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, pedido ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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





4.4. 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.

4.5. Na hipótese de recusa ou impedimento de fornecimento dos itens registrados ao fornecedor detentor do registro de preços, a administração, resguardada a apuração de responsabilidade e aplicação de sanção, poderá:

4.5.1. 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

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

4.6. 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.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

5.1.1. 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;

5.1.2. 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;

5.1.3. 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 nº 14.133, de 2021.

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

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



6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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.

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.1.3. 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.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder 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.

6.2.1. 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.

6.2.2. Na 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 registro e de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto em edital, nesta ata de registro de preços e na legislação aplicável.

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

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.



7. PAGAMENTO

7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro, e as que constarão nos pedidos de compra ou contratos decorrentes.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor e de seus preços registrados será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 8.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 8.1.2.** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 8.1.3.** Não aceitar manter seu preço registrado, nas hipóteses previstas em edital nesta ata e na legislação aplicável; ou
- 8.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.1.4.1. 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, 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.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nesta ata será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. 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.

8.4. 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:

- 8.4.1.** Por razão de interesse público;
- 8.4.2.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 8.4.3.** Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos previstos na legislação aplicável e nesta ata de registro de preços.





9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

9.1.1. 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.

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

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas nesta ata de registro de preços, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. PUBLICAÇÃO

10.1. 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. 259 do Decreto Municipal nº 4.990, de 2023.

11. FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santana de Parnaíba, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta Ata de Registro de Preços ou dos contratos e instrumentos análogos dela oriundos, que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

12. DOS DADOS DO RESPONSÁVEL PELO AJUSTE

12.1. Para informar eletronicamente todos os processos de licitação via Sistema AUDESP (conforme os critérios previstos no Comunicado GP 14/2016, publicado no DOE de 24/06/2016), em atendimento às novas exigências do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, seguem os dados do responsável da empresa pelo ajuste, bem como os dados do gestor do contrato/ata de registro de preços:

RESPONSÁVEL PELO AJUSTE/CONTRATADA:





Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Data de nascimento: _____

E-mail particular: _____

E-mail profissional: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

13. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

13.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.

13.3 As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.



13.4 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato ou instrumento análogo, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual.

13.5 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

13.6 A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 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 nesta Ata e no Termo de Referência do respectivo edital.

14.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam as partes este instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença das duas testemunhas adiante identificadas.

Santana de Parnaíba, ... de de 2024.

PELA PREFEITURA

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Data de nascimento: _____

E-mail particular: _____

E-mail profissional: _____

PELA CONTRATADA

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____





E-mail particular: _____

E-mail profissional: _____

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

NOME: _____

RG.: _____

RG.: _____



Anexo VII - Cadastro Reserva

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

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



LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/e-mail: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(s) de Atualização Cadastral” anexa(s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____





Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



ANEXO VIII -
ATESTADO DE ENTREGA DE AMOSTRA(S)

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO nº 007/2024

Em 2 Vias: Proponente/Comissão

Atesto para a finalidade de avaliação, que no que se refere à licitação acima identificada, a empresa _____ - CNPJ nº _____._____/____-____, está apresentando as seguintes amostras nos termos do Anexo I – Termo de Referência (item **1.5** e seguintes):

LOTE XXX					
ITEM	QTDE	UND	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	ANÁLISE

Santana de Parnaíba, ____ de _____ de 2024.

Nome do REPRESENTANTE:
Assinatura do REPRESENTANTE:
RG do REPRESENTANTE:

Pela Prefeitura:

Carimbo e Assinatura

