AMPLA CONCORRÊNCIA E COM COTA DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE - ME/EPP

PRIORIDADE PARTICIPAÇÃO PARA EMPRESAS SEDIADAS REGIONALMENTE PARA OS LOTES EXCLUSIVOS ME/EPP.

EDITAL DE PREGÃO (ELETRÔNICO) N° 16/2024
PROCESSO LICITATÓRIO N° 31/2024
DATA DA REALIZAÇÃO: 17/07/2024
HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA: às 08:30 horas (horário de Brasília-DF)
LOCAL: Prefeitura do Município de Xambrê– Paraná: www.bll.org.br "**Acesso Identificado**"

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE XAMBRÊ**, inscrito no CNPJ sob n.º 76.247.360/000-54, , sediado na Avenida Roque Gonzales, nº 480, na cidade de Xambrê- Paraná, por intermédio do Excelentíssimo Prefeito Municipal, Décio Jardim, torna pública a realização de procedimento de licitação, na modalidade **PREGÃO (ELETRÔNICO)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM UNITÁRIO**, objetivando **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda das secretarias municipais do município de Xambrê. Vigência: 12 (doze) meses conforme especificações descritas no Termo de Referência, parte integrante do presente edital**

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:
17/07/2024
PREFEITURA MUNICIPAL DE XAMBRÊ
Local da Sessão Pública: www.bll.org.br

O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com as disposições deste Edital e seus Anexos, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, IN73/2022, Decreto Municipal n° 56/2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

É Agente de contratação, deste Município, **Jessica Aliny de Oliveira**, designada pela Portaria nº 54/2024 de 14 de abril de 2024, publicada no Diário Oficial do Município, Jornal Umuarama Ilustrado.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1.1. O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço www.bll.org.br**.**

1.1.2. A abertura da sessão pública da PREGÃO (ELETRÔNICO) ocorrerá 17/07/2024, no site www.bll.org.br**, nos termos das condições descritas neste Edital.**

1.1.3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 08:00 horas do dia 17/07/2024.

1.1.4. ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08:00 as 08:30 horas do dia 17/07/2024.

1.1.5. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 08:30 horas do dia 17/07/2024

1.1.6. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do **MUNICÍPIO DE XAMBRÊ** – neste denominado Pregoeira(o), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica da www.bll.org.br.

2. DO OBJETO

2.1.1. Constitui objeto deste **o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda das secretarias municipais do município de Xambrê. Vigência: 12 (doze) meses.**

2.1.2. Licitação com reserva de cota de até 25% para Microempresas/ME, Empresas de Pequeno Porte/EPP e Microempreendedor Individual/MEI.

2.1.3. **LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME, EPP, MEI, com prioridade de contratação regional.**

2.1.3.1.1. Verificou-se que há fornecedores enquadrados como microempresa e empresa de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, desta forma deverá cumprir com a Lei Complementar nº 123/2006.

2.1.3.1.2. Além disso, a este processo sugere-se que seja aplicado a prioridade local/regional conforme **lei Municipal nº 04/2022 prevê a possibilidade de licitação <u>EXCLUSIVA</u> para ME/EPP/MEI**, com base na pesquisa de preços e históricos de compras do mesmo objeto, onde é possível constar que há mínimo 3 (três) microempresas e empresas de pequeno porte regional competitivas, capazes de atender a este objeto. Além de que, o referido benefício não causa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

2.1.4. Este benefício não impede a participação de empresas de outras localidades

2.1.5. Na situação em que as ofertas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas LOCAL ou REGIONALMENTE sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço válido.

2.1.6. A microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente poderá ser contratada sendo pago até 10 % (dez por cento) a mais do melhor preço válido, desde que este valor seja compatível com a realidade do mercado.

2.1.7. **Os benefícios referidos no item 2.5 serão aplicados prioritariamente às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em âmbito local e posteriormente às sediadas em âmbito regional, conforme a Lei Municipal nº 04/2022 prevê a possibilidade de licitação <u>EXCLUSIVA</u> para ME/EPP/MEI**.

2.1.8. Para fins de aplicação do dispositivo contido no item 2.1.5, considera-se:

2.1.8.1.1. **Âmbito Local:** limites geográficos do município de Xambrê-PR

2.1.8.1.2. **Âmbito Regional:** Cidades que compõe o Território NOROESTE (território arenito Caiuá, costa noroeste, médio noroeste, centro ocidental e terra roxa) conforme definido pelo FOPEME (http:/lwww.mpeparanaense.pr.gov.br/FOPEME/Pagina/Territorios-do-Noroeste-do-Estado):

2.1.8.1.3. Compreendem a Microrregião Geográfica de Umuarama as cidades de Altônia, Alto Paraíso, Alto Piquiri, Brasilândia do Sul, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Mariluz, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama e Xambrê**.**

2.1.9. A empresa de pequeno porte e microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006 e 147/14, deverão comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através da ***declaração firmada por contador ou certidão simplificada, expedida pela Junta Comercial, ambas com prazo de validade de até 120 (cento e vinte) dias a contar da data de emissão.***

2.1.10. Edital e seus Anexos poderão ser obtidos através da Internet pelos endereços eletrônicos: www.bll.org.br e www.xambre.pr.gov.br

2.1.11. A licitação será dividida **ITEM**, conforme tabela do ANEXO I do edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos ITENS forem de seu interesse.

2.1.12. Em caso de **discordância** existente entre as especificações deste objeto descrito no www.bll.org.br e as especificações constantes deste **Edital**, prevalecerão as **últimas** informações administrativas relativas.

3. 3 DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. 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.

4. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O certame será conduzido pela Pregoeira, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

4.1.1. Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos seus anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;

4.1.2. Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;

4.1.3. Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

4.1.4. Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;

4.1.5. Analisar a aceitabilidade das propostas;

4.1.6. Desclassificar propostas indicando os motivos;

4.1.7. Coordenar a sessão pública e o envio de lances;

4.1.8. Verificar e julgar as condições de habilitação;

4.1.9. Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas

4.1.10. Indicar o vencedor do certame;

4.1.11. Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

4.1.12. Elaborar a ata da sessão;

4.1.13. Encaminhar o processo devidamente instruído, após encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior para adjudicação e homologação

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

5.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM UNITÁRIO**, observada às especificações técnicas constantes do **Anexo I** e demais condições definidas neste Edital.

5.2. Será utilizado o modo de disputa **"ABERTO"** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

6.1. 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 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

6.2. 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.

6.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do site do www.bll.org.br, em campo especifico.

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

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

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

7. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste PREGÃO (ELETRÔNICO) os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no www.bll.org.br, por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil

7.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no **SICAF** até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas

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

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

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

7.6. Nos termos da legislação vigente, em especial o art. 48, I da lei complementar 123/06 alterada pela lei complementar 123/06 alterada pela lei complementar 147/14, da - se exclusividade para participação de Microempresa - ME/EPP/MEI, por ser a medida técnica e econômica mais vantajosa para Administração Pública, dada a possibilidade de aquisição do objeto por fornecedores desta qualificação tributaria e potencial econômico, que resultara em maior vantajosidade a este ente.

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

7.8. **NÃO poderão disputar esta licitação**:

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

7.8.2. 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;

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

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

7.8.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou

que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

7.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

7.8.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

7.9. O impedimento de que trata o item citado acima 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.

7.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem o item citado acima poderá 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.

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

7.12. O disposto nos itens citados acima 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.

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

7.14. A vedação de que trata o item citado acima 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;

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar da PREGÃO (ELETRÔNICO) deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferível), obtidas junto à www.bll.org.br.

8.2. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer **PREGÃO (ELETRÔNICO)**, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da à www.bll.org.br, devidamente justificada.

8.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante.

8.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante, junto ao Sistema Eletrônico, implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a capacidade técnica para realização das transações inerentes ao **PREGÃO (ELETRÔNICO)**.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

9.3. A Licitante deverá **CADASTRAR EM CAMPO PRÓPRIO DO** www.bll.org.br, sua proposta devidamente preenchida, contendo a marca dos produtos cotados e preços, **vedada a identificação do proponente no sistema**, em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do PREGÃO (ELETRÔNICO), sob pena de desclassificação.

9.4. **Os valores registrados na plataforma do www.bll.org.br deverão considerar o valor para O ITEM, uma vez que as rodadas de lance serão realizadas nestes termos**.

9.5. A proposta deverá ser elaborada considerando as condições estabelecidas neste edital e seu(s) anexo(s). A não inserção da marca dos produtos neste campo implicará na **desclassificação** da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta. **Caso a proponente seja a fabricante do produto deverá constar no campo "marca" o termo "própria", para evitar a identificação da empresa.**

9.6. Ao cadastrar sua proposta no www.bll.org.br a licitante deverá informar a MARCA E MODELO (quando houver) DO PRODUTO COTADO.

9.7. Os itens que forem da marca do licitante deverão preencher o campo MARCA com a expressão MARCA PRÓPRIA, PRÓPRIA ou expressão equivalente, para não possibilitar identificação.

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

9.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

9.10. 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

9.11. O envio da proposta ajustada, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no item 11 deste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

9.12. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.13. Os preços e os produtos/serviços propostos são de exclusiva responsabilidade da licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.14. Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico, o licitante deverá observar rigorosamente a descrição dos itens e considerar as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, **descrevendo detalhadamente as características do objeto/serviço cotado, informando**

marca/fabricante (se for o caso) em campo próprio do sistema, preço unitário por item, com até duas casas decimais após a vírgula.

9.15. A validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do PREGÃO (ELETRÔNICO).

9.16. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, tributos, fretes e carretos, inclusive ICMS e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou da prestação de serviços, de forma que o objeto do certame não tenha ônus para o Município **Xambrê**-PR.

9.17. Incumbirá ao licitante 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.

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

9.19. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9.20. O licitante, quando do cadastramento da proposta inicial de preço, deverá verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema, conforme o seu regime de tributação, para fazer valer o direito de prioridade do desempate previsto no art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.21. **Na PROPOSTA AJUSTADA escrita, deverá conter:**

9.21.1. Especificação completa dos produtos oferecidos com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação e indicação das marcas/modelos, totalmente conforme descrito no **ANEXO I** deste Edital;

9.21.2. O prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

9.21.3. Declaração expressa de que nos preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, impostos, lucro empresarial, tributos incidentes, seguro, frete e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos.

9.21.4. Data e assinatura do Representante Legal da proponente.

9.22. O Envio da proposta ajustada dentro do prazo estipulado de 02 horas é obrigatório, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO DA LICITANTE.

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

10.1. No dia **17/07/2024**, 08:30 horas, horário de Brasília-DF, 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.

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

10.3. Será desclassificada a proposta (eletrônica) que identifique o licitante.

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

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

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

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

10.8. 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

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

10.10. 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.

10.10.1. O LANCE DEVERÁ SER OFERTADO PELO VALOR UNITÁRIO DO ITEM.

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

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

10.13. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.14. O intervalo mínimo de diferença de valores 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).**

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

10.16. 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

10.17. Será adotado para o envio de lances no PREGÃO (ELETRÔNICO) o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

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

10.19. **A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (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.

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

10.21. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

10.22. 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:

10.22.1. 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

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

10.23. 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:

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

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

10.24. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item acima mencionado 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.

10.25. 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.

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

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

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

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

10.30. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva da PREGÃO (ELETRÔNICO), o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

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

10.34. 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.

10.35. 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.

10.36. 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.

10.37. 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.

10.38. 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.

10.39. 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:

10.39.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.39.2. 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;

10.39.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.39.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

10.40.1. 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;

10.40.2. Empresas brasileiras

10.40.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

10.41. Persistindo o empate será realizado sorteio entre as licitantes, que deverá ser gravado e juntado ao processo.

10.42. 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.

10.43. 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.

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

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

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

10.46.1. Caso a proposta não seja enviada dentro do prazo solicitado, e não haja pedido de prorrogação de prazo, poderá a pregoeira, efetuar a DESCLASSIFICAÇÃO DA EMPRESA pelo não envio da documentação solicitada.

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

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

11. DA FASE DE JULGAMENTO

11.1. 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 6.10 e 7.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros :

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

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

11.1.3. Consulta ao cadastro de restrições ao direito de contratar com a Administração Publica – TCE/PR (https://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarImpedidos.aspx)

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

11.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

11.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

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

11.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.7.1. Contiver vícios insanáveis;

11.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

11.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

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

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

11.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.10. 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.

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

11.11.1. 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.

11.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

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

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

11.17. 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.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

12.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, Nível I ao VI.

12.2.1. Diante da expiração de validade dos documentos registrados no SICAF referentes aos Níveis III, IV e VI, as licitantes deverão apresentar documentação complementar a fim de suprir tais exigências, observado em relação às empresas enquadradas como ME/EPP o disposto no art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

12.3. 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).

12.4. 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.

12.5. 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

12.6. Caso seja necessário, para fins de confirmação, complementação, esclarecimento ou saneamento da documentação de habilitação, ou, ainda, nas hipóteses admitidas no item 11.16.4, o Pregoeiro, a título de diligência, poderá solicitar à licitante o envio de documentação complementar, por meio do campo de "DOCUMENTOS COMPLEMENTARES" do sistema.

12.7. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos

12.8. 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).

12.9. 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*).

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

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

12.12. **Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro**.

12.13. 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*.

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

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

12.16. 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.

12.17. Após a entrega dos documentos para habilitação, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação para, (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

12.17.1. 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

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

12.17.3. A aferição das condições de habilitação da licitante decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

12.17.5. A apresentação de documentos de cunho declaratório emitidos unilateralmente pela licitante.

12.18. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.19. 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 acima

12.20. 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

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

12.22. 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

12.23. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante, dentro de seu prazo de validade e, preferencialmente, com o número do CNPJ e com o endereço respectivo;

12.23.1. Sendo a licitante matriz, todos os documentos deverão estar em seu nome;

12.23.2. Sendo a licitante filial, todos os documentos deverão estar em seu nome, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

12.23.3. Serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da **filial** aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da **matriz,** como é o caso da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e da Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais.

12.24. A documentação exigida deverá ser obrigatoriamente da empresa que lançará a Nota Fiscal/Fatura.

12.25. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

12.26. Como se trata de PREGÃO (ELETRÔNICO), em que os documentos somente são apresentados em via eletrônica através de chave de acesso exclusivo, junto à plataforma, o pregoeiro ou sua equipe de apoio poderá fazer diligência para a verificação e constatação da autenticidade de documentos.

12.27. **As declarações deverão ser apresentadas assinadas pelo responsável da empresa ou por pessoa autorizada através de procuração. Serão aceitos documentos assinados digitalmente.**

12.27.1. **As empresas serão responsáveis pela veracidade dos documentos anexados na habilitação. Os documentos originais que forem escaneados para a apresentação no momento da habilitação serão aceitos pelo pregoeiro independentemente de reconhecimento de firma.**

12.27.2. Os documentos deverão ser apresentados, na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física; em nome da matriz, se o licitante for a matriz; Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

12.28. A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** consistirá em:

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

12.28.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: **ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.

12.28.3. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI**, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

12.29. A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** consistirá em:

12.29.1. **Certidão negativa de pedido de FALÊNCIA OU RECUPERAÇÃO JUDICIAL ou extrajudicial**, **EXPEDIDA PELO DISTRIBUIDOR DA SEDE DA PESSOA JURÍDICA**, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 120 (cento e vinte) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO (ELETRÔNICO), se outro prazo não constar do documento.

12.30. A documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** consistirá em:

12.30.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, Cartão CPNJ** (atualizado);

12.30.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;

12.30.3. Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

12.30.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

12.30.5. Certificado de Regularidade de Situação para com o **Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS);**

12.30.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT),** nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

12.31. **OUTRAS COMPROVAÇÕES:**

12.31.1. DECLARAÇÕES UNIFICADAS (ANEXO III)

12.31.2. Alvará de Licença Sanitária expedido pelo Município sede da Licitante.

12.32. Para comprovação de enquadramento de empresa ME ou EPP, beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, a empresa deverá apresentar declaração firmada pelo representante legal da empresa ou por contador **ou** certidão simplificada, expedida pela Junta Comercial, com prazo de validade de até 120 (cento e vinte) dias a contar da data de emissão

12.33. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL

13.1. A documentação constante no item 13, **CASO SOLICITADA**, deverão ser encaminhadas em original ou cópias autenticadas, juntamente com a proposta final também original, no **prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico, no seguinte endereço: **Prefeitura Municipal Xambrê, Avenida Roque Gonzales, 480, centro CEP: 87.535-000**. Aos cuidados do Departamento de Licitações e Contratos e a pregoeira responsável: Jessica Aliny de Oliveira. O envelope contendo os documentos deve estar lacrado e informar o nome da empresa ou empresário individual, número do CNPJ, número e ano do **PREGÃO (ELETRÔNICO)**.

13.2. Consideradas cumpridas todas as exigências do edital quanto à apresentação da documentação de habilitação e proposta final pelo licitante classificado em primeiro lugar, o pregoeiro o declarará vencedor.

13.3. Ocorrendo a inabilitação, o pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

14. DOS RECURSOS

14.1. Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de 20 (vinte) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata, exclusivamente em campo próprio do sistema, manifestar sua **intenção de recurso**.

14.1.1. A ausência do registro de intenção de recurso, no prazo estabelecido no item anterior, implica a preclusão da oportunidade de interposição de recurso .

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

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

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

14.4.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

14.4.3. 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.

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

14.6. 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.

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

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

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

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

14.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico http://www.xambre.pr.gov.br/.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

15.1.1. 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;

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

15.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

15.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

15.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

15.1.3.1. 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;

15.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

15.1.5. Fraudar a licitação

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

15.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

15.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

15.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

15.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

15.2. 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:

15.2.1. Advertência;

15.2.2. Multa;

15.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

15.2.4. 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.

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

15.3.2. As peculiaridades do caso concreto

15.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

15.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

15.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **07 (SETE) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 15.1, 16.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

15.4.2. Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6.3 e 15.1.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1, 15.1.1 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6.3 e 15.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1, 15.1.1 e 15.1.3 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.

15.9. 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 15.1.3, 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.

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

15.11. 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.

15.12. 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.

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

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

16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

16.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

16.1.1. 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.

16.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, 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.

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

16.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1. Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado e homologado o objeto da licitação pela própria **AUTORIDADE COMPETENTE**.

17.1.1. Se o primeiro proponente classificado não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação do segundo proponente classificado, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até o encontro de uma proposta que atenda a todas as exigências do edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto da licitação.

17.2. A Adjudicação e a homologação do resultado da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da finalização da sessão pública.

17.2.1. A homologação do resultado desta licitação não obriga esta Administração à aquisição do objeto licitado.

17.3. A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da proponente adjudicatária para assinar o Contrato, respeitada a validade de sua proposta, bem como a retirada na Divisão de Licitações e Contratos

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado na forma de crédito em conta corrente da licitante vencedora no prazo máximo de até **20 (vinte) dias corridos**, contados da certificação da nota fiscal eletrônica pelos gestores do contrato, que deverá ser emitida após recebimento.

18.2. Para a liberação do pagamento, a futura contratada encaminhará nota fiscal eletrônica, acompanhada das seguintes certidões: (FGTS, TRABALHISTA, CERTIDÃO ESTADUAL, FEDERAL E MUNICIPAL) em validade para o pagamento.

18.3. Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

18.4. O Município de **Xambrê,** fará as retenções de acordo com a legislação vigente e/ou exigirá a comprovação dos recolhimentos exigidos em Lei.

18.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária.

18.6. Quaisquer erros ou emissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte da adjudicatária e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REAJUSTE DE PREÇOS

19.1. **19.1 DO REAJUSTE DE PREÇOS**

19.2. 19.1.1 O reequilíbrio econômico-financeiro do Contrato, para mais ou para menos, se

justifica nas seguintes ocorrências:

19.2.1.1. 19.1.1.1 Para mais, na hipótese de sobrevir fatos supervenientes imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do que foi contratado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica (probabilidade de perda concomitante à probabilidade de lucro) extraordinária e extracontratual.

19.2.1.2. 19.1.1.2 Para menos, na hipótese do valor contratado ficar muito superior ao valor do mercado, ou, ainda, quando ocorrer o fato do príncipe.

19.2.2. 19.2Para solicitar o reequilíbrio **não poderão haver empenhos com pendência de entre ga referentes aos itens objetos do pedido.**

19.2.3. 19.2.1 Os pedidos de reequilíbrio **não suspendem a entrega de itens já empenhados**. Os pedidos de reequilíbrio analisados, serão considerados para os pedidos posteriores a decisão final da Autoridade Competente

19.2.4. 19.2.2 Para a caracterização do pedido de reequilíbrio, a **CONTRATADA** deverá apresentar no Setor de Compras e Licitações, de preferência via e-mail: licitacao@xambre.pr.gov.br, toda documentação abaixo:

19.2.4.1. 19.2.2.1 Planilha de Custos informando sua margem de lucro no fornecimento do(s) **produto(s)** contratados e o preço a ser reequilibrado, conforme modelo simplificado abaixo:

1) PREÇO CONTRATADO			
Descrição do Produto			
a) Valor registrado no Contrato		R$ 0,00	
b)	Custo Unitário (N.F. nº..... Data:..../...../.....)	R$ 0,00	
c)	Total de impostos/tributos	0 %	R$ 0,00
d)	Total de custos fixos	0 %	R$ 0,00
Fórmula = a - (b + c + d)			
e)	Margem de Lucro	0 %	R$ 0,00
Custo total = a – e		**R$ 0,00**	
2) PREÇO ATUALIZADO			
Descrição do Produto			
a) Valor registrado no Contrato		R$ 0,00	
b)	Custo Unitário (N.F. nº..... Data:..../...../.....)	R$ 0,00	
c)	Total de impostos/tributos	0 %	R$ 0,00
d)	Total de custos fixos	0 %	R$ 0,00
Fórmula = a - (b + c + d)			
e)	Margem de Lucro	0 %	R$ 0,00
Custo total = a – e		**R$ 0,00**	

19.2.4.2. 19.2.2.1 Cópias das notas fiscais referentes ao mês de julgamento da licitação, informando sua margem de lucro no fornecimento do(s) produto(s) contratado(s), bem como cópia das notas fiscais referentes ao período de realização do pedido

19.2.4.3. 19.2.2.2 O valor reequilibrado nunca deverá ser superior ao valor máximo estipulado no edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

19.2.4.4. 19.2.2.3 Cópias das certidões vigentes: i***)*** Certificado de regularidade do FGTS; ii***)*** Certidão de débitos Trabalhista; ***iii)*** Certidão de débitos relativos aos tributos Federais

e à Dívida Ativa da União; **iv*)*** Certidão relativos a débitos tributários e dívida ativa Estadual; ***v)*** Certidão de débitos relativos a débitos tributários e dívida ativa municipal; ***vi)*** Tribunal de Contas do Estado do Paraná - TCEPR - no site http://www1.tce.pr.gov.br/ (Consulta de Impedidos de Licitar); ***vii)*** Tribunal de Contas da União - TCU em consulta consolidada de pessoas jurídicas que reúne os resultados das certidões no TCU - Licitantes Inidôneos; ***viii)*** CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade; ***ix)*** CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e ***x)*** CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas, no site https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br.

19.2.5. **19.2.3 Na ausência de um dos documentos elencados acima, o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro NÃO SERÁ RECEBIDO**.

19.2.6. 19.2.4 A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão do CONTRATADO, cabendo a PREFEITURA a análise e deliberação a respeito do pedido.

19.2.7. 19.2.5 A licitante fica ciente de que os lances ofertados durante a sessão são de sua exclusiva responsabilidade, não cabendo reequilíbrio de preços em consequência de altos descontos com o intuito único de ganhar a licitação e posteriormente buscar via revisão do preço aumentar ou regularizar sua margem operacional, sob pena de rescisão do contrato e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

19.2.8. 19.2.6 Se o CONTRATADO não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será **INDEFERIDO** pela PREFEITURA e o contratado continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor arrematado, sob pena de rescisão do contrato e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

19.2.9. 19.2.7 Para deferimento do reequilíbrio, se ocorrida alguma das situações descritas nos itens acima a **CONTRATADA** deverá apresentar, a cada mês, Planilha de Custos atualizada, novamente acompanhada de todas as notas fiscais e demais documentos que a justifiquem, sendo que o realinhamento se dará mediante a comprovação do preço pago ao(s) fornecedor(es).

19.2.10. 19.2.8 O Município se reserva no direito de realizar cotação paralela, para averiguar os valores informados nas Planilhas supracitadas. E apresentando-se como uma situação contornável, através da troca de fornecedores por parte da Empresa, será considerado injustificado o pedido, mantendo-se os valores originais.

19.2.11. 19.2.9 A Administração deverá, quando autorizado o reequilíbrio dos preços, lavrar Termo Aditivo com os preços revisados e emitir Nota de Empenho complementar para as novas despesas, sendo que a atualização não retroagirá a ordens de fornecimento já emitidas.

19.2.12. **19.2.10 O novo preço só terá validade após parecer jurídico e não terá efeito retroativo**.

19.2.13. 19.2.11 Da mesma forma, para a realização de reequilíbrio econômico do Contrato para menos, a Administração deverá comprovar a queda dos preços através da juntada de planilhas de composição de custos e/ou cotações de preços de mercado.

19.2.14. 19.2.12 O reajuste de preço será admitido caso a vigência do Contrato ultrapasse o período de 12 (doze) meses, contados a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir.

19.2.15. **19.2.13 O reajuste obedecerá à variação do IPCA/IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo no caso de sua extinção.**

19.3. 19.3 DO VALOR MAXIMO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.3.1. 19.3.1 Valor máximo estimado da licitação é de R$ 2.075.551,77 (dois milhões, setenta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e setenta e sete centavos)**.**

19.3.2. Os recursos destinados ao pagamento do objeto de que trata o presente edital, correrão por conta da seguinte dotação:

20. 03.001.04.122.1104.2006	**Manutenção das Atividades de Adm Geral**
3.3.90.30	Material de Consumo
1386	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinários (livre)

05.001.20.606.1300.2012	**Manutenção das Atividades de Agricultura e Pecuaria**
3.3.90.30	Material de Consumo
1394	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

05.001.20.606.1300.2012	**Manutenção das Atividades de Meio Ambiente**
3.3.90.30	Material de Consumo
1395	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

06.001.15.451.1303.2015	**Manutenção das Atividades de Obras, Urb. e Serv. Públicos**
3.3.90.30	Material de Consumo
1396	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

06.001.26.782.1900.2017	**Manutenção da rede rodov e manut. estradas**
3.3.90.30	Material de Consumo

1402	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

08.001.10.301.1500.2021	**Manutenção do Fdo Municipal de Saúde**
3.3.90.30	Material de Consumo
1408	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
303	Saude Vinc sobre a receita de impostos

08.001.10.301.1500.2021	**Manutenção do Fdo Municipal de Saúde**
3.3.90.30	Material de Consumo
1410	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
495	Atenção Basica Estadual

08.001.10.301.1500.2021	**Manutenção do Fdo Municipal de Saúde**
3.3.90.30	Material de Consumo
1411	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
497	Vigilância em saúde

09.001.08.244.170.2024	**Manutenção do Fdo Municipal de Assist. Social**
3.3.90.30	Material de Consumo
1412	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
000	Recursos Ordinarios (livres)

09.002.08.243.1701.6001	**Manutenção das Ativ do Menor e Adolescente**
3.3.90.30	Material de Consumo
1417	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina

000	Recursos Ordinarios (livres)

09.001.08.244.170.2024	**Manutenção do Fdo Municipal de Assist. Social**
3.3.90.30	Material de Consumo
1415	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
940	Gestão do Bolsa Família

09.003.08.244.1702.2025	**Manutenção das Atividades de Conselho Tutelar**
3.3.90.30	Material de Consumo
1418	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

09.003.08.244.1702.2025	**Manutenção das Atividades de Assistencia Social**
3.3.90.30	Material de Consumo
1419	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

10.001.12.361.1400.2026	**Manutenção do Ensino Fundamental**
3.3.90.30	Material de Consumo
4051	Gêneros Alimentícios para copa e Cantina
1000	Recursos Ordinarios (livre)

21. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO/ATA

21.1. As obrigações decorrentes deste **PREGÃO (ELETRÔNICO)** consubstanciar-se-ão no **TERMO DE CONTRATO/ATA**, cuja minuta consta como **Anexo IV** e **deste** Edital.

21.2. Uma vez homologado o resultado da licitação pela Autoridade Superior, o licitante vencedor será convocado, para assinatura do Contrato.

21.3. O Contrato Administrativo **SERÁ** encaminhado através de correio eletrônico (e-mail), para

o endereço de e-mail disponibilizado pelo licitante na fase de habilitação.

21.4. A via do instrumento destinada ao Contratado, devidamente assinada pelo Contratante, será disponibilizada por correio eletrônico, na forma do item antecedente, ou para retirada no Paço Municipal.

21.5. Para a assinatura do contrato, está deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e procuração, **na hipótese de nomeação de procurador**, e cédula de identidade do representante.

22. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

22.1. Fica assegurado a Prefeitura Municipal de **Xambrê** o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

22.2. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.

22.3. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

22.4. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

22.5. A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

22.6. Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

22.7. A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22.8. A autoridade competente para anular ou revogar a licitação é o Prefeito Municipal de **Xambrê.**

23. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

23.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

24. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, 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.

24.2. 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:

24.2.1.1.1. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

24.2.1.1.2. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

24.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

24.6. 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.

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

24.8 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

24.8.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

24.9.2. 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.

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

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

24.12 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.

24.13 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:

24.13.1 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

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

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. O resultado e demais atos do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município através do endereço eletrônico Publicações Legais - Jornal Ilustrado e no Portal de Transparência do Município http://www.xambre.pr.gov.br/.

25.2. 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.

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

25.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela pregoeira.

25.5. Será facultado à Pregoeira 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.

25.6. A Pregoeira 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.

25.7. **As licitantes devem acompanhar rigorosamente todas as fases do certame e as operações no sistema eletrônico, inclusive mensagem via chat, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem enviada ou emitida pelo Sistema ou de sua desconexão, bem como será responsável pela apresentação dos documentos solicitados nos prazos previstos**.

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

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

25.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de**Xambrê**, exceto quando explicitamente disposto em contrário.

25.11. 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 oficio ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

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

25.12. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico http://www.xambre.pr.gov.br/, e na Prefeitura Municipal de **Xambrê,** Departamento de Compras e Licitações, Av: Avenida Roque Gonzales, nº 480, centro, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

25.13. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do PREGÃO (ELETRÔNICO), este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

25.14. 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.

25.15. A proponente deverá indicar à Pregoeira todos os meios de contato (telefone/endereço eletrônico (e-mail), para comunicação, e obriga-se a manter os dados devidamente atualizados durante todo o decurso processual. Será de sua inteira responsabilidade o retorno imediato de todos os atos comunicados, os quais serão considerados recebidos, não lhe cabendo qualquer alegação de não recebimentos dos documentos.

25.16. A pregoeira não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município de **Xambrê,** quanto do emissor.

25.17. Incumbirá ao Licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem enviada e emitida pelo Sistema ou de sua desconexão.

25.18. CASO A ETAPA DE LANCES ULTRAPASSE O HORÁRIO DE EXPEDIENTE, AO PREGÃO (ELETRÔNICO) SERÁ SUSPENSO E RETORNARÁ NO HORÁRIO INFORMADO PELA PREGOEIRA VIA CHAT.

25.19. Não havendo expediente, ocorrendo qualquer fato superveniente, ou mesmo indisponibilidade no Sistema www.bll.org.br que impeça a realização do certame na data e horário marcado, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

25.20. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

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

25.22. 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.

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

25.24. 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.

25.25. 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.

25.26. 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.

25.27. 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.

25.28. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico http://www.xambre.pr.gov.br/.

25.29. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Xambrê – PR.

25.30. Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira.

25.31. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

ANEXO I	Termo De Referência – Especificações Técnicas E Condições De Fornecimento; Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
ANEXO II	Modelo Padrão De Proposta Comercial;
ANEXO III	Modelo De Declaração Unificada;
ANEXO IV	Termo De Minuta De Contrato.
ANEXO V	Minuta de Ata de Registro de Preços.

Xambrê, 17 de junho de 2024

Decio Jardim
Prefeito Municipal

ANEXO I – Projeto Básico/Termo de Referência

TERMO DE REFERÊNCIA

Em atenção ao disposto na Lei 14.133/2021 (Lei de Licitações), vimos por meio desta requerer a abertura de Processo Licitatório, modalidade PREGÃO, nos termos a seguir elencados.

1. Órgão Solicitante

Secretária Municipal de Administração, Saúde, Viação e Serviços Públicos, Agricultura de Meio Ambiente, Educação e Esportes, Cultura, Obras, Assistência Social, Indústria e Comércio, e Fazenda.

2. Modalidade SRP (Sistema de Registro de Preços) ou Comum?

(X) **Sistema de Registro de Preços**
( ) **Contratação Comum**

3. Definição do Objeto

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE XAMBRÊ.

4. Especificação do(s) Serviços

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QTD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Abacate:** unidades pesando em media 500g, de primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas com etiqueta de pesagem. Trasporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	435	**R$ 4,31**	**R$ 1.874,85**

2	**Acelga:** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem áreas escuras e livres de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, folhas amareladas, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Unidade.	Unidade	785	**R$ 11,34**	**R$ 8.901,90**
3	**Alface crespa/lisa/americana:** de 1ª qualidade, fresca, de coloração verde, folhas firmes e tenras, sem áreas escuras e livres de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, folhas amareladas, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Unidade.	Unidade	1030	**R$ 4,69**	**R$ 4.830,70**
4	**Abobrinha verde:** serão aceitas as variedades brasileira (menina, menina brasileira) e italiana (italia), de casca lisa verde brilhante, no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	695	**R$ 6,73**	**R$ 4.677,35**

5	**Abobora Paulista**: da variedade paulista (abobrinha paulista), verde, esta deve ter a polpa na cor creme e a casca na cor creme com estrias verdes. Não será aceita a abobora que apresentar a casca alaranjada com estrias verdes e polpa alaranjada (madura). No estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	695	**R$ 4,64**	**R$ 3.224,80**
6	**Abóbora Cabotia:** de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes; Tipo abóbora redonda da casca verde escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie, No estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	650	**R$ 4,20**	**R$ 2.730,00**

7	**Abobora madura:** conhecida popularmente como abobora seca ou abobora de pescoço. Fruto arredondado com pescoço alongado, casca na cor laranja com ou sem estrias verdes e polpa na cor laranja. No estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	593	**R$ 4,72**	**R$ 2.798,96**
8	**Açúcar Cristal:** obtida a partir do caldo da cana de açúcar cristal, branco, aspecto granuloso fino á médio, livre de umidade, isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas (sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 5 kg.	Pacotes	2132	**R$ 17,95**	**R$ 38.269,40**
9	**Açafrão da terra:** também conhecido como cúrcuma, moída, pura, condimento em pó, de cor amarelada embalagem de polietileno transparente, resistente. Embalagem contendo nome e marca do produto, identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 30g.	Pacotes	321	**R$ 2,97**	**R$ 953,37**
10	**Alho Nacional:** bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	439	**R$ 30,22**	**R$ 13.266,58**

11	**Arroz:** Branco, polido, classe longo fino, tipo1, grãos íntegros, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 5 kg.	Pacotes	1.440	**R$ 30,23**	**R$ 43.531,20**
12	**Amido de milho:** Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho, aspecto, cor, odor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primaria de polietileno atóxico e embalagem secundaria de papel impermeável e atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	943	**R$ 6,52**	**R$ 6.148,36**
13	**Ameixa seca sem caroço:** seca, inteira, sem caroço, acondicionada em embalagem resistente, atóxica, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses ou validade máxima do produto a partir da data da entrega. Embalagem com 100g.	Embalagem	345	**R$ 11,05**	**R$ 3.812,25**
14	**Amendoim:** cru, grupo em grão, subgrupo selecionado, classe vermelha, tipo único, novo, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	930	**R$ 16,07**	**R$ 14.945,10**
15	**Aveia em flocos finos:** produto resultante da moagem dos grãos de aveia após limpeza e classificação. Ingredientes: Aveia. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com no mínimo 170g.	Embalagem	312	**R$ 9,61**	**R$ 2.998,32**

16	**Banana nanica:** De primeira linha, fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida, polpa integra e firme, livre de lesões de origem fisica, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	6.895	**R$ 4,53**	**R$ 31.234,35**
17	**Batata Inglesa:** tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem fisica, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.665	**R$ 5,58**	**R$ 9.290,70**
18	**Batata doce:** lavada, de 1ª qualidade, de casca roxa ou branca, sem lesões de origem fisica, mecânica ou biológica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	800	**R$ 4,07**	**R$ 3.256,00**
19	**Beterraba:** tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem fisica, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	570	**R$ 8,96**	**R$ 5.107,20**

20	**Bebida Láctea:** bebida láctea fermentada com polpa de fruta, nos sabores morango e coco, acondicionada em embalagem de polietileno leitoso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem com 900g/ml.	Embalagem	2.370	**R$ 5,18**	**R$ 12.276,60**
21	**Biscoito salgado Água e Sal sem lactose**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. A embalagem deve conter a seguinte informação "sem lactose" ou "Não contem leite" ou ainda apresentar laudo do fabricante onde consta que o produto é livre de lactose. O biscoito não deve apresentar leite e seus derivados em sua composição. Não deve conter traços de leite e seus derivados. Pacotes com no mínimo 350g.	Pacotes	3178	**R$ 5,94**	**R$ 18.877,32**

22	**Biscoito doce Maisena Tradicional sem lactose**: tendo como ingredientes Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), emulsificante (lecitina de soja), aromatizante, antioxidante (ácido cítrico). Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. A embalagem deve conter a seguinte informação "sem lactose" ou "Não contem leite" ou ainda apresentar laudo do fabricante onde consta que o produto é livre de lactose. O biscoito não deve apresentar leite e seus derivados em sua composição. Não deve conter traços de leite e seus derivados. Pacotes com no mínimo 350g.	Pacotes	3188	**R$ 5,56**	**R$ 17.725,28**
23	**Biscoito doce Rosquinha sabor Leite**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Pacotes com no mínimo 300g	Pacotes	3228	**R$ 6,16**	**R$ 19.884,48**
24	**Biscoito doce Rosquinha de Chocolate**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Pacotes com no mínimo 300g	Pacotes	2060	**R$ 6,43**	**R$ 13.245,80**

25	**Biscoito doce Rosquinha de Coco**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Pacotes com no mínimo 300g.	Pacotes	1980	**R$ 5,20**	**R$ 10.296,00**
26	**Biscoito de Polvilho salgado assado:** tradicional, sem gluten produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, podendo conter amido de milho, sem soja. Acondicionado em saco plástico atóxico de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, peso liquido, identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 100g.	Pacotes	880	**R$ 5,93**	**R$ 5.218,40**
27	**Couve manteiga/verde:** de 1ª qualidade, fresca, folhas firmes e tenras de coloração verde, livre de lesões de origem física, mecânica e biológica. Isentos de sujidades, folhas amareladas, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Maços.	Maços	365	**R$ 5,86**	**R$ 2.138,90**
28	**Cacau em pó:** produto obtido 100% de cacau alcalino, sendo a matéria prima de primeira qualidade e 100% natural, sem adição de açúcar ou outros ingredientes a sua formulação. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 200g.	Embalagem	607	**R$ 22,04**	**R$ 13.378,28**
29	**Chocolate em pó 50%:** com no mínimo 50% de cacau, tendo como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante, sem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, peso, data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem com 1 kg.	Embalagem	335	**R$ 38,08**	**R$ 12.756,80**

30	**Café:** moído e torrado, embalado a vácuo, de 1ª qualidade, tradicional, acondicionados em pacotes aluminizados, hermeticamente fechados, tipo tijolinho, com o Símbolo de Qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC e com o Símbolo de Pureza da mesma Associação. Deverá constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Pacotes	3.690	**R$ 16,70**	**R$ 61.623,00**
31	**Café:** moído e torrado, embalado a vácuo, de 1ª qualidade, tradicional, acondicionados em pacotes aluminizados, hermeticamente fechados, tipo tijolinho, com o Símbolo de Qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC e com o Símbolo de Pureza da mesma Associação. Deverá constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	1230	**R$ 16,70**	**20.541,00**

32	**Carne bovina em cubos:** peça: **Paleta sem osso**, em cubos de aproximadamente 5cm X 5cm, isenta de aparas, sebo e pelanca, resfriada (0°C á 07°C), com no máximo 5% de gordura. Apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	2.411	**R$ 28,05**	**R$ 67.628,55**

33	**Carne bovina em cubos:** peça: **Paleta sem osso**, em cubos de aproximadamente 5cm X 5cm, isenta de aparas, sebo e pelanca, resfriada (0°C á 07°C), com no máximo 5% de gordura. Apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	804	**R$ 28,05**	**R$ 22.552,20**

34	**Carne bovina moída:** peça: **Acém**, moída, resfriada (0°C a 7°C) Devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, sebo, pelanca, aparas e de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	2.786	**R$ 25,05**	**R$ 69.789,30**

35	**Carne bovina moída:** peça: **Acém**, moída, resfriada (0°C a 7°C) Devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, sebo, pelanca, aparas e de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	929	**R$ 25,05**	**R$ 23.271,45**
36	**Carne suína em cubos:** peça **pernil sem osso e sem pele** em cubos de aproximadamente 5cm X 5cm, isenta de aparas, sebo e pelanca, resfriada (0°C á 07°C), ou congelada apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	2.325	**R$ 18,15**	**R$ 42.198,75**

37	**Camomila:** flores de Camomila; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos; Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 10g.	Embalagem com 10g	555	**R$ 4,88**	**R$ 2.708,40**
38	**Canjiquinha :** canjiquinha amarela de milho, de procedência nacional, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	775	**R$ 5,74**	**R$ 4.448,50**
39	**Canjica:** de milho, grupo: misturada, subgrupo: despeliculado, classe branca, tipo 1, livre de umidade, acondicionado em sacos plásticos transparente e atóxico, livre de corpos estranhos ao produto. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	840	**R$ 6,98**	**R$ 5.863,20**
40	**Canela:** em casca/rama acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 20g.	Embalagem	200	**R$ 5,79**	**R$ 1.158,00**

41	**Cebola:** branca, Cebola salada "in natura" 1ª qualidade. Devem se apresentar frescas, com grau de maturidade médio, estar intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado com embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa, livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1055	**R$ 8,93**	**R$ 9.421,15**
42	**Cebolinha verde:** de 1ª qualidade, com folhas lisas, firmes e brilhantes, de tamanho e coloração uniformes. Livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de folhas amareladas, de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Maços.	Maços	670	**R$ 2,78**	**R$ 1.862,60**
43	**Cenoura:** de 1ª qualidade, pele lisa, coração pouco evidente, coloração laranja escura. Deverão ser frescas, de porte médio a grande, sem ramas, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes, livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	965	**R$ 8,57**	**R$ 8.270,05**

44	**Coco ralado:** puro, sem adição de açúcar, tendo como ingredientes: polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada e conservador. Não contém glúten. Sabor, cor e odor característicos, embalado em saco plástico resistente e atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 100g.	Pacotes	1005	**R$ 5,61**	**R$ 5.638,05**
45	**Colorífico (colorau):** aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor característicos, acidez máxima de 5%, constituído pela mistura de fubá com urucum e óleo vegetal. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	357	**R$ 8,17**	**R$ 2.916,69**
46	**Coxinha da asa de frango:** inteira, congelada, livre de penas e penugens, livre de excessos de gordura e pele, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem com 1kg.	Kg	2.350	**R$ 17,06**	**R$ 40.091,00**

47	**Coxa e sobre coxa de frango:** sem dorso, picada, resfriada (0°C á 04°C), livre de penas e penugens, livre de excessos de gordura e pele, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Obs:. A coxa e a sobre coxa devem ser cortadas em pedaços pequenos a médio, de aproximadamente 5cm de largura, apresentando cortes limpos e retos, sem pontas e ossos quebradiços. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, com 1 kg cada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	2.530	**R$ 10,69**	**R$ 27.045,70**
48	**Chá Mate:** obtido das folhas e talos da erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). 100% natural. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Caixas com 250g.	Caixas	2790	**R$ 6,11**	**R$ 17.046,90**
49	**Chimichurri:** tendo como ingredientes **Cebola, alho, salsa, pimenta calabresa, pimentão vermelho, orégano, cebolinha, mostarda e louro desidratados.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 50g.	Embalagem	695	**R$ 8,22**	**R$ 5.712,90**

50	**Chuchu:** de 1ª qualidade, frutos tenros, de cor verde clara ou escura, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (cortes e rachaduras), sem brotos e espinhos. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidos e isentos de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	kg	605	**R$ 5,50**	**R$ 3.327,50**
51	**Erva Doce:** sementes de erva doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 7g.	Embalagem	710	**R$ 3,35**	**R$ 2.378,50**
52	**Extrato de tomate:** tendo como ingredientes tomate, açúcar e sal, não contém glúten, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Embalagem original de fábrica em lata/sache ou longa vida. Se em lata, esta não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 850g.	Embalagem	740	**R$ 12,18**	**R$ 9.013,20**
53	**Feijão:** Tipo 01, Grupo 01, carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	1.895	**R$ 9,93**	**R$ 18.817,35**

54	**Feijão Preto:** Tipo 01, Grupo 01, preto, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	495	**R$ 8,25**	**R$ 4.083,75**
55	**Farinha de mandioca:** Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, torrada, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente, atóxico ou de papel original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Pacotes com 1 kg.	Pacotes	452	**R$ 9,22**	**R$ 4.167,44**
56	**Farinha de milho:** produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, tipo biju, amarelo, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	402	**R$ 6,84**	**R$ 2.749,68**
57	**Farinha de trigo:** obtida pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade. O produto deverá ter aspecto de pó fino, branco, com cheiro e sabor próprios. O produto deve atender a Resolução nº 344 de 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem plástica de polietileno transparente, atóxico ou de papel original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Pacotes com 5 kg.	Pacotes	852	**R$ 18,86**	**R$ 16.068,72**

58	**Fermento químico em pó:** seco, instantâneo. Em potes de plástico resistentes e limpos ou em latas sem vazamento, sem amassados, corrosão ou outras alterações, hermeticamente fechado. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Potes com 200g.	Potes	554	**R$ 6,41**	**R$ 3.551,14**
59	**Fígado bovino:** fígado bovino de abate recente, congelado (-18°C) apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	440	**R$ 12,68**	**R$ 5.579,20**
60	**Formula infantil de partida:** Formula infantil de partida em pó para lactentes de 0 a 6 meses para substituição total ou parcial do leite materno com proteína láctea; acrescidas de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecidas com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Não contem glúten. Latas com 800g	Latas	700	**R$ 76,37**	**R$ 53.459,00**
61	**Formula infantil de segmento:** Fórmula infantil de segmento em pó para lactentes e crianças a partir de 6 meses para substituição total ou parcial do leite materno com proteína láctea; acrescidas de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecidas com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Não contem glúten. Latas com 800g	Latas	700	**R$ 91,99**	**R$ 64.393,00**
62	**Formula infantil sem lactose:** fórmula infantil em pó para lactentes e de segmento, sem lactose, destinadas a necessidades dietoterápicas especificas com restrição de lactose. Latas com 800g	Latas	450	**R$ 106,51**	**R$ 47.929,50**

63	**Fubá:** mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	900	**R$ 6,26**	**R$ 5.634,00**
64	**Iogurte zero lactose:** iogurte acrescido de polpa de fruta para dietas com restrição de lactose, zero lactose, nos sabores morango e coco, ou a combinar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem com 170g.	Embalagem	1250	**R$ 6,66**	**R$ 8.325,00**
65	**Laranja:** da variedade pêra, de 1ª qualidade, frescas, sem defeitos sérios, livre de sujidades, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo estar bem desenvolvida e madura. As frutas não deverão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa devera estar intacta e uniforme. Grau de maturação tal qual lhe permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Livre de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	3.965	**R$ 4,12**	**R$ 16.335,80**

66	**Leite em pó:** leite em pó integral. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número d registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 400g.	Pacotes	735	**R$ 17,87**	**R$ 13.134,45**
67	**Leite UHT:** leite fluido de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, U.H.T., envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem Cartonada Longa Vida, tendo como ingredientes leite integral, estabilizantes Trifosfato de Sódio, Difosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Citrato de Sódio, tendo como valores nutricionais por porção de 200ml (um copo) 9,0g de carboidratos, 6,0g de proteína e 6,0g de gorduras totais, não contém glúten. Registro no respectivo órgão regulador. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 03 meses na data de entrega. Embalagem com 1 litro.	Embalagem	15.510	**R$ 4,99**	**R$ 77.394,90**

68	**Leite UHT sem lactose:** leite UHT integral ou semidesnatado para dietas com restrição de lactose tendo como ingredientes Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem Cartonada Longa Vida. Registro no respectivo órgão regulador. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 03 meses na data de entrega. A embalagem deve conter os dizeres "Zero Lactose" ou "Sem lactose". Embalagem com 1 litro	Embalagem	1220	**R$ 6,95**	**R$ 8.479,00**
69	**Lentilha:** Tipo 01, classe média, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de ultima safra.novo, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	302	**R$ 13,13**	**R$ 3.965,26**
70	**Lingüiça de Pernil:** lingüiça de pernil composta por Carne suína (pernil), água, sal, temperos, malto dextrina, antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), conservadores nitrato de sódio (INS 251) e nitrito de sódio (INS 250). Não Contém Glúten. Composição nutricional por porção de 50g: valor energético 87 kcal, carboidratos 0g, Proteínas 6,3g, Gorduras totais 6,7g, Gorduras saturadas 2,6g, Gordura Trans 0g, Fibra alimentar 0g, Sódio 431mg. Congelada (-18°C) ou resfriada (0°C á 07°C) com registro no SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Validade de 30 dias a contar na data da entrega**. Produto deve ser entregue em sua embalagem original de fabrica.** Kg.	Kg	1235	**R$ 24,83**	**R$ 30.665,05**

71	**Limão thaiti:** da variedade Taiti, de 1ª qualidade, frescos, sem defeitos sérios, livre de sujidades, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo estar bem desenvolvidos. As frutas não deverão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa devera estar intacta e uniforme. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Kg.	Kg	1005	**R$ 4,18**	**R$ 4.200,90**
72	**Louro:** folhas de louro desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 7g.	Pacotes	295	**R$ 4,05**	**R$ 1.194,75**
73	**Maçã:** nacional, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	6.630	**R$ 11,41**	**R$ 75.648,30**

74	**Manga:** da variedade palmer ou tommy, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.630	**R$ 8,12**	**R$ 13.235,60**
75	**Macarrão de sêmola sem ovos:** tipo Parafuso, Ave-Maria, Conchinha, Espaguete e Padre-Nosso a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido fólico e corantes naturais, contém glúten. Acondicionado em embalagens transparente de polietileno na qual deverão constar externamente os dados de identificação, precedência, informação nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade. O produto devera apresentar data de validade de no mínimo 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	6.030	**R$ 5,54**	**R$ 33.406,20**
76	**Massa alimentícia de arroz (macarrão):** tipo Pena, Parafuso, Padre Nosso e Espaguete tendo como ingredientes farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante, vegano - Sem glúten - sem trigo - sem adição de leite - sem adição de ovos - sem lactose - sem conservantes . Acondicionado em embalagens transparente de polietileno na qual deverão constar externamente os dados de identificação, precedência, informação nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade. O produto devera apresentar data de validade de no mínimo 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	580	**R$ 6,07**	**R$ 3.520,60**

77	**Mamão:** da variedade Formosa, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, estando 70% maduro, pesando entre 1,5 kg a 2kg a unidade, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	2.155	**R$ 9,57**	**R$ 20.623,35**
78	**Melão da variedade Amarelo:** de 1ª qualidade, fresco, estando de 80 a 90% maduro, casca firme, com cor uniforme, sem rachaduras, partes moles ou com perfurações de insetos. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.695	**R$ 8,31**	**R$ 14.085,45**

79	**Melancia:** de 1ª qualidade, redonda, graúda, frutos firmes, livre de deformações e lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho e conformação uniformes, polpa firme e intacta, devendo apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade pesando entre 8 a 12 kg. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Kg.	Kg	3.530	**R$ 4,05**	**R$ 14.296,50**
80	**Manteiga com sal:** manteiga tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 40 dias a contar na data da entrega. Potes com 200g.	Potes	985	**R$ 14,20**	**R$ 13.987,00**
81	**Manteiga com sal zero lactose:** manteiga tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. **Zero lactose,** com sal, zero gordura trans. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 40 dias a contar na data da entrega. Potes com 200g.	Potes	130	**R$ 14,90**	**R$ 1.937,00**

82	**Margarina com sal:** Margarina vegetal com sal, de primeira qualidade com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Potes com 500g.	Potes	2612	**R$ 7,36**	**R$ 19.224,32**
83	**Milho para pipoca:** Milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, em embalagem plástica transparente e atóxica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	2600	**R$ 5,20**	**R$ 13.520,00**
84	**Milho verde em conserva:** acondicionado em latas ou embalagens longa vida, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Se em latas, estas não devem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas. Composição do produto: milho verde e salmoura (água e sal). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no MS. Embalagem com peso drenado de 200g.	Embalagem	1125	**R$ 5,12**	**R$ 5.760,00**

85	**Nata:** nata pasteurizada tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado + estabilizante, sem adição de sal, de primeira qualidade, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 40 dias a contar na data da entrega. Embalagem com 300g.	Embalagem	410	**R$ 12,97**	**R$ 5.317,70**
86	**Óleo de soja:** Tipo 1, produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado, líquido viscoso, refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Deve ter maiores quantidades de gorduras monoinsaturadas e polinsaturadas e menores quantidades de gorduras saturadas. Embalagem tipo pet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 900 ml.	Embalagem	2.605	**R$ 6,49**	**R$ 16.906,45**
87	**Orégano:** orégano desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 100g.	Embalagem	294	**R$ 5,79**	**R$ 1.702,26**
88	**Ovos:** de galinha, branco ou de cor, frescos, devem apresentar casca áspera, porosa, íntegra, fosca, seca e limpa. Não devem conter rachaduras, a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada e no centro. Não devem apresentar manchas ou deformações. Caixa com 12 unidades.	Caixa	1799	**R$ 9,40**	**R$ 16.910,60**

89	**Pão de hot dog:** tendo como ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água, em media 50g a unidade. O produto deverá ser entregue assado e apresentar-se fresco e integro no momento da entrega. Serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e amassados. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, transparente e atóxicos, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	3.540	**R$ 10,72**	**R$ 37.948,80**
90	**Pão Francês:** formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. O produto deverá ser entregue assado e apresentar-se fresco e integro no momento da entrega. Validade mínima de 24h da data de entrega. Peso de 50g cada unidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, transparente e atóxicos, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Transporte conforme legislação vigente. Kg. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	5.242	**R$ 15,13**	**R$ 79.311,46**
91	**Pão Francês:** formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. O produto deverá ser entregue assado e apresentar-se fresco e integro no momento da entrega. Validade mínima de 24h da data de entrega. Peso de 50g cada unidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, transparente e atóxicos, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1748	**R$ 15,13**	**R$ 26.447,24**

92	**Páprica doce:** proveniente de uma espécie de pimentão vermelho (Capsicum annuum L), onde o mesmo passa por um processo de dessecagem e moagem, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 30g.	Embalagem	375	**R$ 2,70**	**R$ 1.012,50**
93	**Pimentão:** da variedade verde, casca lisa e brilhante, firme, com cor uniforme, sem rachaduras, partes moles ou com perfurações de insetos. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	510	**R$ 10,38**	**R$ 5.293,80**

94	**Peito de frango:** peito de frango sem osso, in natura, congelado. Produto com consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega**.** Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	3.035	**R$ 20,89**	**R$ 63.401,15**
95	**Pepino:** variedade Caipira ou Comum Extra A ou Extra AA, de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem. Livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1025	**R$ 5,58**	**R$ 5.719,50**

96	**Pêra:** nacional, com características íntegras e de primeira qualidade, com casca lisa e macia, sem picadas de insetos, manchas, e amassados, devendo ser doce e suculenta, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.535	**R$ 13,08**	**R$ 20.077,80**
96	**Polvilho doce:** polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraídas da mandioca, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e lote. Registro no ministério da Agricultura e/ou Saúde. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	435	**R$ 8,62**	**R$ 3.749,70**
98	**Polvilho azedo:** polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraídas da mandioca, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e lote. Registro no ministério da Agricultura e/ou Saúde. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	435	**R$ 9,23**	**R$ 4.015,05**

99	**Polpa de frutas congelada de abacaxi:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1360	**R$ 2,33**	**R$ 3.168,80**
100	**Polpa de frutas congelada de acerola com laranja:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	990	**R$ 2,46**	**R$ 2.435,40**
101	**Polpa de fruta congelada de coco:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	960	**R$ 2,85**	**R$ 2.736,00**
102	**Polpa de frutas congelada de maracujá:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1360	**R$ 3,33**	**R$ 4.528,80**
103	**Polpa de frutas congelada de uva:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1250	**R$ 4,25**	**R$ 5.312,50**
104	**Polpa de frutas congelada de tangerina:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	940	**R$ 3,29**	**R$ 3.092,60**

105	**Polpa de frutas congelada de morango:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	960	**R$ 2,53**	**R$ 2.428,80**
106	**Queijo tipo mussarela:** produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, a vácuo ou bandejas de isopor com filme pvc, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1436	**R$ 42,65**	**R$ 61.245,40**
107	**Queijo tipo mussarela:** produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, a vácuo ou bandejas de isopor com filme pvc, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Kg.	Kg	479	**R$ 42,65**	**R$ 20.429,35**

108	**Repolho verde:** hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	990	**R$ 5,33**	**R$ 5.276,70**
109	**Sal:** refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com valores de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Embalagem em plástico de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 1 kg.	Embalagem	820	**R$ 2,81**	**R$ 2.304,20**
110	**Salsinha verde:** de 1ª qualidade, com folhas lisas, firmes e brilhantes, de tamanho e coloração uniformes. Livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de folhas amareladas, de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Maços com 100g	Maços	790	**R$ 2,61**	**R$ 2.061,90**
111	**Salsicha tipo hot dog:** pesando em torno de 50g a unidade, congeladas ou resfriada, sendo tolerada a adição de amido, soja ou derivados, corantes naturais e aditivos, permitidos de acordo com a legislação vigente. O produto devera apresentar embalagem com dizeres de rotulagem e ter registro no Ministério da Saúde ou Agricultura, com selo de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIP) ou Municipal (SIM). Data de validade mínima de 02 meses a contar na data da entrega. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1200	**R$ 13,12**	**R$ 15.744,00**

112	**Trigo para kibe: t**rigo para Kibe, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	500	**R$ 12,09**	**R$ 6.045,00**
113	**Tomate:** tipo salada, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (70% maduro) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	2.045	**R$ 9,08**	**R$ 18.568,60**
114	**Uva passa:** uva passa escura, sem sementes. acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, numero de lote. Validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Pacotes com 100g.	Pacotes	410	**R$ 6,18**	**R$ 2.533,80**
115	**Vinagre:** branco ou tinto, de primeira linha, embalagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Embalagem com 750 ml.	Embalagem	585	**R$ 2,93**	**R$ 1.714,05**
116	Leite condensado: caixa ou lata de 395 gramas com data de fabricação, prazo de validade e embalagens integras sem amassados.	Embalagem	1275	**R$ 9,08**	**R$ 11.577,00**
117	Creme de leite: caixa de 200 gr	Embalagem	1415	**R$ 4,10**	**R$ 5.801,50**

118	Gelatina alimentícia, caixa com 30 gramas, pó para preparo de gelatina, sabores variados, a combinar, com açucar, aromatizante, podendo ser adiocionada de corantes naturais. acondicionada em sacos plasticos, integros e resistentes. a embalagem deverá conter externamente ois dados de identidicação, procedencia, infomralçoes nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem	2564	**R$ 1,89**	**R$ 4.845,96**
119	"Linguiça calabresa defumada e cozida, cada unidade com peso aproximado de 150gr,composição da carne - carne suína, carne mecanicamente separada de ave, água, sal,proteína de soja, açúcar, pimenta, aromatizantes: aromas naturais (contém oleoresinas de pimenta e nozmoscada, alho, erva-doce, orégano) R$e aroma de fumaça, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monosódico, antioxidante: isoacorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corantes: caramelo e acido carmínico, produto resfriado, ter no mínimo 90% de suavalidade no ato da entrega, embalagens de acordo com a legislação vigente."	kg	660	**R$ 33,30**	**R$ 21.978,00**
120	Refresco em pó, 25 gramas, sabores de frutas: laranja, maracujá, morango, uva, limão, abacaxi. Unidade	Embalagem	4100	**R$ 1,05**	**R$ 4.305,00**
121	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, TIPO OURO BRANCO, CONTENDO 25 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. PACOTE CONTENDO 1 KG.	Embalagem	460	**R$ 54,34**	**R$ 24.996,40**

122	BOMBOM DE CHOCOLATE, TIPO SONHO DE VALSA, CONTENDO 20 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. PACOTE COM 1 KG	Embalagem	460	**R$ 57,06**	**R$ 26.247,60**
123	PIRULITOS – PACOTE 600GR Pirulito sortido: pirulito em formato de esfera, comestível, com talo pequeno.	Embalagem	900	**R$ 13,24**	**R$ 11.916,00**
124	BALAS – 500 GR Tipo sortida, bala mastigável de frutas nos sabores sortidos.	Embalagem	1785	**R$ 8,55**	**R$ 15.261,75**
125	bacon manta, industrializado, de 1ª qualidade. o produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	kg	800	**R$ 39,19**	**R$ 31.352,00**
126	Abacaxi: de primeira linha, in natura, estando de 60% a 80% maduro, fresco, apresentando tamanho, com e conformação uniforme, bem desenvolvida, polpa integra e firme, livre de lesões de origem física, mecânica, ou biológica. grau de maturação qual lge permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato. transporte conforme legislação vigente. Kg.	kg	490	**R$ 9,32**	**R$ 4.566,80**
127	Água: água mineral natural sem gás. Garrafa com 500 ml.	und	2340	**R$ 1,99**	**R$ 4.656,60**
128	Azeitona: tipo: verde, com caroço; ingredientes: azeitona, salmoura, acidulante (acido cítrico) e conservantes (benzoato de sodio). Não contem glúten. Na embalagem devera constar a data da fabricação e da validade e numero do lote. Embalagem com peso líquido de 500g e peso drenado de 300g.	pct	150	**R$ 14,49**	**R$ 2.173,50**

129	Maionese: tradicional, sem glúten, embalagem pote (500g) ou sache (472g), embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto com validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pote 500g.	Potes	525	**R$ 9,28**	**R$ 4.872,00**
130	Mortadela: tradicional, resfriada, de primeira qualidade, fatiada, fatias pesando em média 20 g cada, embalagem em bandejas de isopor e filme pvc ou sacos plásticos transparentes e atóxicos, com etiqueta de pesagem contendo identificação do produto, peso e prazo de validade. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	kg	450	**R$ 23,30**	**R$ 10.485,00**
131	Presunto: presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, fatias pesando em média 20g cada, embalagem em bandejas de isopor e filme pvc ou sacos plásticos transparentes e atóxicos, com etiqueta de pesagem contendo identificação do produto, peso e prazo de validade. Transporte conforme legislação vigente. Kg	kg	450	**R$ 34,51**	**R$ 15.529,50**
132	Refrigerante: nos sabores guaraná, cola e laranja, não alcoólico, sem glúten. Embalagem Pet com 02 litros.	und	3460	**R$ 7,52**	**R$ 26.019,20**

5. Descrição da Necessidade

5.1. Identificação da demanda

A presente demanda manifesta a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios a fim de manter as atividades diárias do município, bem como da casa lar.

5.2. Justificativa da necessidade da contratação

A aquisição dos gêneros alimentícios para as Secretarias Municipais tem como uma necessidade de assegurar a manutenção do fornecimento de alimentos para a demanda atendida por estas.

Os itens aqui elencados são necessários para as atividades oferecidas, as quais são, os diversos eventos durante todo o ano, campanhas, capacitações, dinâmicas entre outras atividades, onde estas referidas unidades fornecem atendimento diariamente a crianças, jovens e adultos e idosos, proporcionando segurança alimentar, estímulo e satisfações no ambiente. Com isso, conclui-se que a garantia do fornecimento dos produtos é necessária para não haver interrupções nos serviços prestados por essas secretarias.

Vale lembrar que o município ampara todas as despesas de alimentação da casa lar, a qual atualmente abriga várias crianças e adolescentes.

6. Descrição da Solução

A contratação de um terceirizado para a aquisição de gêneros alimentícios, para as manutenções das atividades diárias do município, requer uma abordagem cuidadosa

e estruturada.

Planejamento do Processo de Contratação: Com base nas necessidades identificadas, é necessário planejar o processo de contratação. Isso inclui definir os critérios de seleção, os prazos para a execução do contrato, os requisitos legais e regulamentares, além de estimar o orçamento disponível.

Seleção do Fornecedor: Com base na avaliação das propostas, o fornecedor mais adequado será selecionado de acordo com os critérios estabelecidos. Esse processo deve ser conduzido de forma transparente e imparcial, garantindo a escolha do fornecedor que melhor atenda às necessidades da administração pública.

Negociação e Formalização do Contrato: Após a seleção do fornecedor, é necessário negociar os termos do contrato, incluindo preços, prazos, condições de pagamento, garantias, entre outros aspectos relevantes. Uma vez acordados os termos, o contrato deve ser formalizado de acordo com a legislação aplicável.

Acompanhamento e Fiscalização da Execução do Contrato: Durante a vigência do contrato, é fundamental acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento dos itens, garantindo o cumprimento dos termos estabelecidos e a qualidade dos produtos entregues.

Avaliação de Desempenho: Após a conclusão do contrato, é importante realizar uma avaliação do desempenho do fornecedor, levando em consideração a qualidade dos alimentos fornecidos, o cumprimento dos prazos e a satisfação geral com os serviços prestados.

Melhoria Contínua do Processo: Com base na experiência adquirida, é possível identificar oportunidades de melhoria no processo de contratação e na gestão de fornecedores.

7. Da Estimativa de Valor

O custo estimado total da contratação é de R$ 2.075.551,77 (dois milhões, setenta e cinco mil, quinhentos e cinquenta e um reais e setenta e sete centavos), conforme custos unitários apresentados na planilha em anexo (MAPA DE PREÇOS).

8. Da Adequação Orçamentária

As informações orçamentárias serão informadas de maneira separada pelo departamento de contabilidade.

9. Dos Prazos de Vigência e Execução

O prazo de vigência da presente ATA deverá ser de 12 meses, podendo ser prorrogado por mais 12 meses, a critério da administração.

10. Critérios de Medição e/ou de Pagamento

O recebimento provisório e definitivo do objeto contratado será supervisionado pelo fiscal do contrato que atestará, mediante termo detalhado, o atendimento das exigências contratuais e de caráter técnico.

Os pagamentos serão efetuados em até 20 dias úteis após a entrega da Nota Fiscal, mediante a verificação de regularidade ou apresentação dos seguintes documentos:

a) negativa de débito de FGTS;

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

d) Certidão Negativa de Débitos Municipais;

f) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual.

11. Da Existência de Licitação Anterior

Informamos que já foi realizada licitação com estes itens para os mesmos fins nos anos anteriores, qual seja, processo administrativo nº 31/2023.

12. Da Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor

12.1. Da Forma de Seleção

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

12.2 Dos Critérios de Seleção

12.3 A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** consistirá em:

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

12.3.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: **ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.

12.3.3. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI**, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

12.4 A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** consistirá em:

12.4.1 Certidão negativa de pedido de FALÊNCIA OU RECUPERAÇÃO JUDICIAL ou extrajudicial, **EXPEDIDA PELO DISTRIBUIDOR DA SEDE DA PESSOA JURÍDICA**, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 120 (cento e vinte) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar do documento.

12.5. A documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** consistirá em:

12.5.1 Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, Cartão CPNJ** (atualizado);

12.5.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos**

Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;

12.5.2 Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

12.5.3 Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;

12.5.4 Certificado de Regularidade de Situação para com o **Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS);**

12.5.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT),** nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

12 - OUTRAS COMPROVAÇÕES:

12.1 DECLARAÇÕES UNIFICADAS

12.2 Alvará de Licença Sanitária expedido pelo Município sede da Licitante.

13. Da Gestão e Fiscalização do Contrato

Exemplo:

13.1. Da Gestão do Contrato

A gestão do Contrato será atribuída ao Servidora **ADRIANA GARZ RODRIGUES**, Lotação Secretaria de Assistência Social.

13.2. Da Fiscalização do Contrato

A Fiscalização do Contrato será atribuída a Servidora **SUSANA CARNEIRO DOS PASSOS PEREIRA,** inscrito na CI/RG sob n.º 10.330.640-0 SSP/PR e CPF sob n.º 063.754.339-40, Cargo: Serviços gerais.

14. Dos Requisitos da Contratação:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

Os itens fornecidos deverão ser sempre de primeira qualidade.

Os itens neste processo relacionados deverão ser novos (1ª linha) e atender os dispositivos da Lei 8.078/1990 do Código de Defesa do Consumidor;

Comunicar imediatamente eventuais atrasos na entrega do objeto, fundamentando justificadamente e documentalmente os seus motivos; para posterior análise da CONTRATANTE; ficando a seu exclusivo critério a aceitabilidade; independente de aplicação das penalidades previstas em lei;

Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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;

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;

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

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, nos termos do Art. 119, da Lei Federal nº 14.133/21;

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;

Manter durante toda a execução do contrato todas as condições exigidas para a habilitação ou para a qualificação, nos termos do Art. 92, inciso XVI da Lei Federal nº 14.133/21;

No ato do pagamento, a Contratada deverá apresentar a Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, com prazo vigente, junto à Tesouraria deste Município, a fim de comprovar sua idoneidade;

No caso de empresas locais, deverá ainda ser apresentada a Certidão Negativa de Débitos Municipais.

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

A empresa vencedora do processo licitatório é responsável por entregar os produtos nos locais, datas e horários designados pelo departamento de compras.

O prazo de entrega não poderá ser superior a cinco dias da data do pedido expedido pelo departamento de compras. A razão para essa medida é a aquisição dos produtos conforme a demanda de cada evento.

A entrega requer cuidado especial, pois sua integridade estrutural pode ser comprometida durante o transporte, especialmente em entregas a longas distâncias. Além disso, os produtos não perecíveis devem estar lacrados, sem escoriações, sem embalagens rasuradas, com prazo de validade de **aproximadamente 6 (seis) meses da** data de entrega, nos produtos perecíveis devem estar com validade apta para consumo, legumes, frutas e vegetais devem estar frescos, portanto os produtos devem ser entregues conforme o pedido feito através da requisição, ser entregues sem danos físicos que comprometam sua qualidade ou aparência, e serem embalados de forma apropriada para protegê-los durante o transporte e armazenamento.

Para as mercadorias entregues e não aceitas, após verificação realizada por servidor designado (Fiscal do contrato), a CONTRATADA se obriga a refazer a sua entrega.

A Validade da Ata de Registro de Preços, decorrente desta Licitação, será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

15. Justificativa para o Parcelamento ou Não do Objeto

O objeto da contratação trata-se de itens divisíveis, cujo parcelamento é a melhor solução, tendo em vista que podem ser fornecidos por diferentes fornecedores do mercado sem prejuízos à execução e serão adquiridos conforme a necessidade durante o período de vigência.

16. Da Participação Exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (MPE)

Informamos que em 23/05/2024 EXISTEM 03 ou mais MPE's aptas a executar a demanda. Dessa forma, solicitamos que no certame sejam aplicados os benefícios constantes na Lei Complementar 123/2006 e alterações conforme Lei Complementar 147/2014, para os itens cujo valor se enquadrem em seu artigo 6º (itens/lotes exclusivos ou reservados para ME/EPP/MEI).

17. Da Necessidade de Reserva de Cota

Somente os itens 30, 32, 34, 35 E 90 serão de ampla concorrência.

18. Da Declaração de que o Objeto Demandado Não se Enquadra como Artigo De

Luxo

Em atendimento ao disposto no **art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021**, bem como o **Decreto Municipal n° 02**/2024, declaramos que os itens a serem adquiridos não compreendem artigos de luxo. Logo, reafirmamos que os itens do objeto em questão são de qualidade comum e não superior à necessária finalidade à qual se destina.

19. Da Declaração de bem comum

Declaro que o objeto a ser licitado, trata-se de bem comum, conforme o Art. 1º da lei 10.520/02 transcrito abaixo:

Art. 1º Para aquisição de bens e serviços comuns, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão, que será regida por esta Lei.

Parágrafo único. Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

20. Do Modelo de Execução do Objeto

VIGENCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência do presente contrato deverá ser de 12 meses, podendo ser prorrogado por mais 12 meses, a critério da administração

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O prazo de entrega dos produtos será de 05 dias após o envio de autorização de compra.

O endereço de entrega estará descrito na autorização de compras, podendo ser em qualquer ponto das secretarias solicitantes.

A aquisição será de forma parcelada.

Não haverá faturamento mínimo para os pedidos.

Garantia, manutenção e assistência técnica

a. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, ***12 (doze) meses***, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

b. A garantia será prestada com vistas a manter os produtos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

c. Os produtos que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outros novos, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

d. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos produtos que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da data da notificação do contratado

e. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

f. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para adquirir os produtos, , bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos.

g. O custo referente ao transporte dos produtos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

h. *A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.*

21. Do Modelo de Gestão do Contrato

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

21.1 Fiscalização

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

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

21.2 Gestor do Contrato

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

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, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas

a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

22. Das Disposições Finais

Em caso de informações omissas, este Processo Licitatório e todos os seus atos ocorrerão em conformidade com o que rege a Lei 14.133/2021 e o Decreto Municipal n° 056/2024.

Declaro estar ciente de todas as implicações pelas informações prestadas no presente Termo de Referência e em relação a elas assumimos de forma solidária a responsabilidade

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. Dados do Processo	
Área Requisitante	Secretária Municipal de Administração, Saúde, Viação e Serviços Públicos, Agricultura de Meio Ambiente, Educação e Esportes, Cultura, Obras, Assistência Social, Indústria e Comércio, e Fazenda.
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE XAMBRÊ.	

2. Descrição da Necessidade

Identificação da demanda

A presente demanda manifesta a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios a fim de manter as atividades diárias do município, bem como da casa lar.

Justificativa da necessidade da contratação

A aquisição dos gêneros alimentícios para as Secretarias Municipais tem como uma necessidade de assegurar a manutenção do fornecimento de alimentos para a demanda atendida por estas.

Os itens aqui elencados são necessários para as atividades oferecidas, as quais são, os diversos eventos durante todo o ano, campanhas, capacitações, dinâmicas entre outras atividades, onde estas referidas unidades fornecem atendimento diariamente a crianças, jovens e adultos e idosos, proporcionando segurança alimentar, estímulo e satisfações no ambiente. Com isso, conclui-se que a garantia do fornecimento dos produtos é necessária para não haver interrupções nos serviços prestados por essas secretarias.

Vale lembrar que o município ampara todas as despesas de alimentação da casa lar, a qual atualmente abriga várias crianças e adolescentes.

3. Previsão No Plano De Contratações Anual

No momento a administração do Município não possui Plano de Contratações Anual, o qual possui previsão de ser elaborado em oportunidade próxima.

4. Requisitos da Contratação:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

Os itens fornecidos deverão ser sempre de primeira qualidade.

Os itens neste processo relacionados deverão ser novos (1ª linha) e atender os dispositivos da Lei 8.078/1990 do Código de Defesa do Consumidor;

Comunicar imediatamente eventuais atrasos na entrega do objeto, fundamentando justificadamente e documentalmente os seus motivos; para posterior análise da CONTRATANTE; ficando a seu exclusivo critério a aceitabilidade; independente de aplicação das penalidades previstas em lei;

Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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;

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;

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

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, nos termos do Art. 119, da Lei Federal nº 14.133/21;

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;

Manter durante toda a execução do contrato todas as condições exigidas para a habilitação ou para a qualificação, nos termos do Art. 92, inciso XVI da Lei Federal nº 14.133/21;

No ato do pagamento, a Contratada deverá apresentar a Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, com prazo vigente, junto à Tesouraria deste Município, a fim de comprovar sua idoneidade;

No caso de empresas locais, deverá ainda ser apresentada a Certidão Negativa de Débitos Municipais.

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

A empresa vencedora do processo licitatório é responsável por entregar os produtos nos locais, datas e horários designados pelo departamento de compras.

O prazo de entrega não poderá ser superior a cinco dias da data do pedido expedido pelo departamento de compras. A razão para essa medida é a aquisição dos produtos conforme a demanda de cada evento.

A entrega requer cuidado especial, pois sua integridade estrutural pode ser comprometida durante o transporte, especialmente em entregas a longas distâncias. Além disso, os produtos não perecíveis devem estar lacrados, sem escoriações, sem embalagens rasuradas, com prazo de validade de **aproximadamente 6 (seis) meses da** data de entrega, nos produtos perecíveis devem estar com validade apta para consumo, legumes, frutas e vegetais devem estar frescos, portanto os produtos devem ser entregues conforme o pedido feito através da requisição, ser entregues sem danos físicos que comprometam sua qualidade ou aparência, e serem embalados de forma apropriada para protegê-los durante o transporte e armazenamento.

Para as mercadorias entregues e não aceitas, após verificação realizada por servidor designado (Fiscal do contrato), a CONTRATADA se obriga a refazer a sua entrega.

A Validade da Ata de Registro de Preços, decorrente desta Licitação, será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

5. Estimativa das Quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	**Abacate:** unidades pesando em media 500g, de primeira qualidade, casca lisa, verde, in natura, livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas com etiqueta de pesagem. Trasporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	435
2	**Acelga:** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem áreas escuras e livres de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, folhas amareladas, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Unidade.	Unidade	785

3	**Alface crespa/lisa/americana:** de 1ª qualidade, fresca, de coloração verde, folhas firmes e tenras, sem áreas escuras e livres de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, folhas amareladas, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Unidade.	Unidade	1030
4	**Abobrinha verde:** serão aceitas as variedades brasileira (menina, menina brasileira) e italiana (italia), de casca lisa verde brilhante, no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	695
5	**Abobora Paulista**: da variedade paulista (abobrinha paulista), verde, esta deve ter a polpa na cor creme e a casca na cor creme com estrias verdes. Não será aceita a abobora que apresentar a casca alaranjada com estrias verdes e polpa alaranjada (madura). No estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	695
6	**Abóbora Cabotia:** de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes; Tipo abóbora redonda da casca verde escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie, No estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	650

7	**Abobora madura:** conhecida popularmente como abobora seca ou abobora de pescoço. Fruto arredondado com pescoço alongado, casca na cor laranja com ou sem estrias verdes e polpa na cor laranja. No estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não devem apresentar-se murchas ou amolecidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	593
8	**Açúcar Cristal:** obtida a partir do caldo da cana de açúcar cristal, branco, aspecto granuloso fino á médio, livre de umidade, isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas (sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais) acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 5 kg.	Pacotes	2132
9	**Açafrão da terra:** também conhecido como cúrcuma, moída, pura, condimento em pó, de cor amarelada embalagem de polietileno transparente, resistente. Embalagem contendo nome e marca do produto, identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 30g.	Pacotes	321
10	**Alho Nacional:** bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	439
11	**Arroz:** Branco, polido, classe longo fino, tipo1, grãos íntegros, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 5 kg.	Pacotes	1.440
12	**Amido de milho:** Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho, aspecto, cor, odor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primaria de polietileno atóxico e embalagem secundaria de papel impermeável e atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	943

13	**Ameixa seca sem caroço:** seca, inteira, sem caroço, acondicionada em embalagem resistente, atóxica, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses ou validade máxima do produto a partir da data da entrega. Embalagem com 100g.	Embalagem	345
14	**Amendoim:** cru, grupo em grão, subgrupo selecionado, classe vermelha, tipo único, novo, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	930
15	**Aveia em flocos finos:** produto resultante da moagem dos grãos de aveia após limpeza e classificação. Ingredientes: Aveia. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com no mínimo 170g.	Embalagem	312
16	**Banana nanica:** De primeira linha, fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida, polpa integra e firme, livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	6.895
17	**Batata Inglesa:** tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.665
18	**Batata doce:** lavada, de 1ª qualidade, de casca roxa ou branca, sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	800

19	**Beterraba:** tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	570
20	**Bebida Láctea:** bebida láctea fermentada com polpa de fruta, nos sabores morango e coco, acondicionada em embalagem de polietileno leitoso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem com 900g/ml.	Embalagem	2.370
21	**Biscoito salgado Água e Sal sem lactose**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. A embalagem deve conter a seguinte informação "sem lactose" ou "Não contem leite" ou ainda apresentar laudo do fabricante onde consta que o produto é livre de lactose. O biscoito não deve apresentar leite e seus derivados em sua composição. Não deve conter traços de leite e seus derivados. Pacotes com no mínimo 350g.	Pacotes	3178
22	**Biscoito doce Maisena Tradicional sem lactose**: tendo como ingredientes Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), emulsificante (lecitina de soja), aromatizante, antioxidante (ácido cítrico). Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. A embalagem deve conter a seguinte informação "sem lactose" ou "Não contem leite" ou ainda apresentar laudo do fabricante onde consta que o produto é livre de lactose. O biscoito não deve apresentar leite e seus derivados em sua composição. Não deve conter traços de leite e seus derivados. Pacotes com no mínimo 350g.	Pacotes	3188

23	**Biscoito doce Rosquinha sabor Leite**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Pacotes com no mínimo 300g	Pacotes	3228
24	**Biscoito doce Rosquinha de Chocolate**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Pacotes com no mínimo 300g	Pacotes	2060
25	**Biscoito doce Rosquinha de Coco**: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em saco plástico atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. Pacotes com no mínimo 300g.	Pacotes	1980
26	**Biscoito de Polvilho salgado assado:** tradicional, sem gluten produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, podendo conter amido de milho, sem soja. Acondicionado em saco plástico atóxico de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, peso liquido, identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 100g.	Pacotes	880
27	**Couve manteiga/verde:** de 1ª qualidade, fresca, folhas firmes e tenras de coloração verde, livre de lesões de origem física, mecânica e biológica. Isentos de sujidades, folhas amareladas, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Maços.	Maços	365
28	**Cacau em pó:** produto obtido 100% de cacau alcalino, sendo a matéria prima de primeira qualidade e 100% natural, sem adição de açúcar ou outros ingredientes a sua formulação. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação, numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 200g.	Embalagem	607
29	**Chocolate em pó 50%:** com no mínimo 50% de cacau, tendo como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante, sem outros ingredientes em sua formulação. Embalagem contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, peso, data de fabricação, numero de lote e data de validade. Validade mínima de 03 meses na data da entrega. Embalagem com 1 kg.	Embalagem	335

30	**Café:** moído e torrado, embalado a vácuo, de 1ª qualidade, tradicional, acondicionados em pacotes aluminizados, hermeticamente fechados, tipo tijolinho, com o Símbolo de Qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC e com o Símbolo de Pureza da mesma Associação. Deverá constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	4920
31	**Carne bovina em cubos:** peça: **Paleta sem osso**, em cubos de aproximadamente 5cm X 5cm, isenta de aparas, sebo e pelanca, resfriada (0ºC á 07ºC), com no máximo 5% de gordura. Apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	3.215
32	**Carne bovina moída:** peça: **Acém**, moída, resfriada (0ºC a 7ºC) Devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, sebo, pelanca, aparas e de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	3.715

33	**Carne suína em cubos:** peça **pernil sem osso e sem pele** em cubos de aproximadamente 5cm X 5cm, isenta de aparas, sebo e pelanca, resfriada (0ºC á 07ºC), ou congelada apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	2.325
34	**Camomila:** flores de Camomila; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos; Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 10g.	Embalagem com 10g	555
35	**Canjiquinha :** canjiquinha amarela de milho, de procedência nacional, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	775
36	**Canjica:** de milho, grupo: misturada, subgrupo: despeliculado, classe branca, tipo 1, livre de umidade, acondicionado em sacos plásticos transparente e atóxico, livre de corpos estranhos ao produto. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	840
37	**Canela:** em casca/rama acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 20g.	Embalagem	200

38	**Cebola:** branca, Cebola salada "in natura" 1ª qualidade. Devem se apresentar frescas, com grau de maturidade médio, estar intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado com embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa, livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1055
39	**Cebolinha verde:** de 1ª qualidade, com folhas lisas, firmes e brilhantes, de tamanho e coloração uniformes. Livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de folhas amareladas, de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Maços.	Maços	670
40	**Cenoura:** de 1ª qualidade, pele lisa, coração pouco evidente, coloração laranja escura. Deverão ser frescas, de porte médio a grande, sem ramas, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes, livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	965
41	**Coco ralado:** puro, sem adição de açúcar, tendo como ingredientes: polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada e conservador. Não contém glúten. Sabor, cor e odor característicos, embalado em saco plástico resistente e atóxico. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 100g.	Pacotes	1005
42	**Colorífico (colorau):** aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor característicos, acidez máxima de 5%, constituído pela mistura de fubá com urucum e óleo vegetal. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	357

43	**Coxinha da asa de frango:** inteira, congelada, livre de penas e penugens, livre de excessos de gordura e pele, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem com 1kg.	Kg	2.350
44	**Coxa e sobre coxa de frango:** sem dorso, picada, resfriada (0ºC á 04ºC), livre de penas e penugens, livre de excessos de gordura e pele, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Obs:. A coxa e a sobre coxa devem ser cortadas em pedaços pequenos a médio, de aproximadamente 5cm de largura, apresentando cortes limpos e retos, sem pontas e ossos quebradiços. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, com 1 kg cada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	2.530
45	**Chá Mate:** obtido das folhas e talos da erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). 100% natural. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Caixas com 250g.	Caixas	2790
46	**Chimichurri:** tendo como ingredientes **Cebola, alho, salsa, pimenta calabresa, pimentão vermelho, orégano, cebolinha, mostarda e louro desidratados.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 50g.	Embalagem	695

47	**Chuchu:** de 1ª qualidade, frutos tenros, de cor verde clara ou escura, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (cortes e rachaduras), sem brotos e espinhos. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidos e isentos de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Livres de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	kg	605
48	**Erva Doce:** sementes de erva doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 7g.	Embalagem	710
49	**Extrato de tomate:** tendo como ingredientes tomate, açúcar e sal, não contém glúten, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Embalagem original de fábrica em lata/sache ou longa vida. Se em lata, esta não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 850g.	Embalagem	740
50	**Feijão:** Tipo 01, Grupo 01, carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	1.895
51	**Feijão Preto:** Tipo 01, Grupo 01, preto, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	495
52	**Farinha de mandioca:** Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, torrada, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente, atóxico ou de papel original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Pacotes com 1 kg.	Pacotes	452

53	**Farinha de milho:** produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, tipo biju, amarelo, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	402
54	**Farinha de trigo:** obtida pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade. O produto deverá ter aspecto de pó fino, branco, com cheiro e sabor próprios. O produto deve atender a Resolução nº 344 de 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem plástica de polietileno transparente, atóxico ou de papel original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Pacotes com 5 kg.	Pacotes	852
55	**Fermento químico em pó:** seco, instantâneo. Em potes de plástico resistentes e limpos ou em latas sem vazamento, sem amassados, corrosão ou outras alterações, hermeticamente fechado. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Potes com 200g.	Potes	554
56	**Fígado bovino:** fígado bovino de abate recente, congelado (-18°C) apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Registro no SIF. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem com 1kg cada. Kg.	Kg	440
57	**Formula infantil de partida:** Formula infantil de partida em pó para lactentes de 0 a 6 meses para substituição total ou parcial do leite materno com proteína láctea; acrescidas de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecidas com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Não contem glúten. Latas com 800g	Latas	700
58	**Formula infantil de segmento:** Fórmula infantil de segmento em pó para lactentes e crianças a partir de 6 meses para substituição total ou parcial do leite materno com proteína láctea; acrescidas de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecidas com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Não contem glúten. Latas com 800g	Latas	700

59	**Formula infantil sem lactose:** fórmula infantil em pó para lactentes e de segmento, sem lactose, destinadas a necessidades dietoterápicas especificas com restrição de lactose. Latas com 800g	Latas	450
60	**Fubá:** mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Pacotes com 1 kg.	Pacotes	900
61	**Iogurte zero lactose:** iogurte acrescido de polpa de fruta para dietas com restrição de lactose, zero lactose, nos sabores morango e coco, ou a combinar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem com 170g.	Embalagem	1250
62	**Laranja:** da variedade pêra, de 1ª qualidade, frescas, sem defeitos sérios, livre de sujidades, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo estar bem desenvolvida e madura. As frutas não deverão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa devera estar intacta e uniforme. Grau de maturação tal qual lhe permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Livre de quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	3.965
63	**Leite em pó:** leite em pó integral. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número d registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes com 400g.	Pacotes	735

64	**Leite UHT:** leite fluido de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, U.H.T., envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem Cartonada Longa Vida, tendo como ingredientes leite integral, estabilizantes Trifosfato de Sódio, Difosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Citrato de Sódio, tendo como valores nutricionais por porção de 200ml (um copo) 9,0g de carboidratos, 6,0g de proteína e 6,0g de gorduras totais, não contém glúten. Registro no respectivo órgão regulador. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 03 meses na data de entrega. Embalagem com 1 litro.	Embalagem	15.510
65	**Leite UHT sem lactose:** leite UHT integral ou semidesnatado para dietas com restrição de lactose tendo como ingredientes Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem Cartonada Longa Vida. Registro no respectivo órgão regulador. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 03 meses na data de entrega. A embalagem deve conter os dizeres “Zero Lactose” ou “Sem lactose”. Embalagem com 1 litro	Embalagem	1220
66	**Lentilha:** Tipo 01, classe média, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de ultima safra.novo, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem polietileno transparente original de fábrica. Embalagem contendo identificação do fabricante data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	302

67	**Lingüiça de Pernil:** lingüiça de pernil composta por Carne suína (pernil), água, sal, temperos, malto dextrina, antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), conservadores nitrato de sódio (INS 251) e nitrito de sódio (INS 250). Não Contém Glúten. Composição nutricional por porção de 50g: valor energético 87 kcal, carboidratos 0g, Proteínas 6,3g, Gorduras totais 6,7g, Gorduras saturadas 2,6g, Gordura Trans 0g, Fibra alimentar 0g, Sódio 431mg. Congelada (-18ºC) ou resfriada (0ºC á 07ºC) com registro no SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Validade de 30 dias a contar na data da entrega**. Produto deve ser entregue em sua embalagem original de fabrica.** Kg.	Kg	1235
68	**Limão thaiti:** da variedade Taiti, de 1ª qualidade, frescos, sem defeitos sérios, livre de sujidades, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo estar bem desenvolvidos. As frutas não deverão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa devera estar intacta e uniforme. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Kg.	Kg	1005
69	**Louro:** folhas de louro desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cheiro e sabor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 7g.	Pacotes	295
70	**Maçã:** nacional, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	6.630

71	**Manga:** da variedade palmer ou tommy, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.630
72	**Macarrão de sêmola sem ovos:** tipo Parafuso, Ave-Maria, Conchinha, Espaguete e Padre-Nosso a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido fólico e corantes naturais, contém glúten. Acondicionado em embalagens transparente de polietileno na qual deverão constar externamente os dados de identificação, precedência, informação nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade. O produto devera apresentar data de validade de no mínimo 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	6.030
73	**Massa alimentícia de arroz (macarrão):** tipo Pena, Parafuso, Padre Nosso e Espaguete tendo como ingredientes farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante, vegano - Sem glúten - sem trigo - sem adição de leite - sem adição de ovos - sem lactose - sem conservantes . Acondicionado em embalagens transparente de polietileno na qual deverão constar externamente os dados de identificação, precedência, informação nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade. O produto devera apresentar data de validade de no mínimo 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	580
74	**Mamão:** da variedade Formosa, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, estando 70% maduro, pesando entre 1,5 kg a 2kg a unidade, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	2.155

75	**Melão da variedade Amarelo:** de 1ª qualidade, fresco, estando de 80 a 90% maduro, casca firme, com cor uniforme, sem rachaduras, partes moles ou com perfurações de insetos. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.695
76	**Melão da variedade Dino:** de 1ª qualidade, fresco, estando de 80 a 90% maduro, casca amarela bem clarinha, quase branca, coberta com rajadas de coloração esverdeada, com polpa branca, macia e doce, casca firme, sem rachaduras, partes moles ou com perfurações de insetos. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.320
77	**Melancia:** de 1ª qualidade, redonda, graúda, frutos firmes, livre de deformações e lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho e conformação uniformes, polpa firme e intacta, devendo apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade pesando entre 8 a 12 kg. Grau de maturação tal que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Kg.	Kg	3.530
78	**Manteiga com sal:** manteiga tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 40 dias a contar na data da entrega. Potes com 200g.	Potes	985

79	**Manteiga com sal zero lactose:** manteiga tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. **Zero lactose,** com sal, zero gordura trans. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 40 dias a contar na data da entrega. Potes com 200g.	Potes	130
80	**Margarina com sal:** Margarina vegetal com sal, de primeira qualidade com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Potes com 500g.	Potes	2612
81	**Milho para pipoca:** Milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, em embalagem plástica transparente e atóxica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	2600
82	**Milho verde em conserva:** acondicionado em latas ou embalagens longa vida, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Se em latas, estas não devem estar amassadas, estufadas ou enferrujadas. Composição do produto: milho verde e salmoura (água e sal). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no MS. Embalagem com peso drenado de 200g.	Embalagem	1125
83	**Nata:** nata pasteurizada tendo como ingredientes creme de leite pasteurizado + estabilizante, sem adição de sal, de primeira qualidade, fabricada a partir de matérias primas selecionadas. Apresentação, aspecto, odor, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 40 dias a contar na data da entrega. Embalagem com 300g.	Embalagem	410

84	**Óleo de soja:** Tipo 1, produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado, líquido viscoso, refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Deve ter maiores quantidades de gorduras monoinsaturadas e polinsaturadas e menores quantidades de gorduras saturadas. Embalagem tipo pet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 900 ml.	Embalagem	2.605
85	**Orégano:** orégano desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 100g.	Embalagem	294
86	**Ovos:** de galinha, branco ou de cor, frescos, devem apresentar casca áspera, porosa, íntegra, fosca, seca e limpa. Não devem conter rachaduras, a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada e no centro. Não devem apresentar manchas ou deformações. Caixa com 12 unidades.	Caixa	1799
87	**Pão de hot dog:** tendo como ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água, em media 50g a unidade. O produto deverá ser entregue assado e apresentar-se fresco e integro no momento da entrega. Serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e amassados. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, transparente e atóxicos, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	3.540
88	**Pão Francês:** formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. O produto deverá ser entregue assado e apresentar-se fresco e integro no momento da entrega. Validade mínima de 24h da data de entrega. Peso de 50g cada unidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, transparente e atóxicos, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	6.990

89	**Páprica doce:** proveniente de uma espécie de pimentão vermelho (Capsicum annuum L), onde o mesmo passa por um processo de dessecagem e moagem, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 30g.	Embalagem	375
90	**Pimentão:** da variedade verde, casca lisa e brilhante, firme, com cor uniforme, sem rachaduras, partes moles ou com perfurações de insetos. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	510
91	**Peito de frango:** peito de frango sem osso, in natura, congelado. Produto com consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega**.** Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	3.035

92	**Pepino:** variedade Caipira ou Comum Extra A ou Extra AA, de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem. Livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Grau de maturação qual lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1025
93	**Pêra:** nacional, com características íntegras e de primeira qualidade, com casca lisa e macia, sem picadas de insetos, manchas, e amassados, devendo ser doce e suculenta, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1.535
94	**Polvilho doce:** polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraídas da mandioca, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e lote. Registro no ministério da Agricultura e/ou Saúde. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	435
95	**Polvilho azedo:** polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraídas da mandioca, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e lote. Registro no ministério da Agricultura e/ou Saúde. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	Embalagem	435
96	**Polpa de frutas congelada de abacaxi:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1360

97	**Polpa de frutas congelada de acerola com laranja:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	990
98	**Polpa de fruta congelada de coco:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	960
99	**Polpa de frutas congelada de maracujá:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1360
100	**Polpa de frutas congelada de uva:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1250
101	**Polpa de frutas congelada de tangerina:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	940
102	**Polpa de frutas congelada de morango:** fabricado com matérias-primas de primeira qualidade respeitando-se as boas práticas de fabricação, feita 100% de frutas naturais e sem adição de conservantes, integral, congelada. O Produto deve apresentar registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	Kg	960
103	**Queijo tipo mussarela:** produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, a vácuo ou bandejas de isopor com filme pvc, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Transporte refrigerado conforme legislação vigente. Kg.	Kg	1915

104	**Repolho verde:** hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	990
105	**Sal:** refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com valores de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Embalagem em plástico de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 1 kg.	Embalagem	820
106	**Salsinha verde:** de 1ª qualidade, com folhas lisas, firmes e brilhantes, de tamanho e coloração uniformes. Livre de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de folhas amareladas, de sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas plásticas próprias. Maços com 100g	Maços	790
107	**Salsicha tipo hot dog:** pesando em torno de 50g a unidade, congeladas ou resfriada, sendo tolerada a adição de amido, soja ou derivados, corantes naturais e aditivos, permitidos de acordo com a legislação vigente. O produto devera apresentar embalagem com dizeres de rotulagem e ter registro no Ministério da Saúde ou Agricultura, com selo de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIP) ou Municipal (SIM). Data de validade mínima de 02 meses a contar na data da entrega. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	1200
108	**Trigo para kibe: t**rigo para Kibe, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Devera apresentar data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacotes	500

109	**Tomate:** tipo salada, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (70% maduro) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transporte conforme legislação vigente. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Kg.	Kg	2.045
110	**Uva passa:** uva passa escura, sem sementes. acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, numero de lote. Validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Pacotes com 100g.	Pacotes	410
111	**Vinagre:** branco ou tinto, de primeira linha, embalagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação e numero de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega**.** Embalagem com 750 ml.	Embalagem	585
112	Leite condensado: caixa ou lata de 395 gramas com data de fabricação, prazo de validade e embalagens integras sem amassados.	Embalagem	1275
113	Creme de leite: caixa de 200 gr	Embalagem	1415
114	Gelatina alimentícia, caixa com 30 gramas, pó para preparo de gelatina, sabores variados, a combinar, com açucar, aromatizante, podendo ser adiocionada de corantes naturais. acondicionada em sacos plasticos, integros e resistentes. a embalagem deverá conter externamente ois dados de identidicação, procedencia, infomralçoes nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem	2564
115	"Linguiça calabresa defumada e cozida, cada unidade com peso aproximado de 150gr,composição da carne - carne suína, carne mecanicamente separada de ave, água, sal,proteína de soja, açúcar, pimenta, aromatizantes: aromas naturais (contém oleoresinas de pimenta e nozmoscada, alho, erva-doce, orégano) R$e aroma de fumaça, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monosódico, antioxidante: isoacorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corantes: caramelo e acido carmínico, produto resfriado, ter no mínimo 90% de suavalidade no ato da entrega, embalagens de acordo com a legislação vigente."	kg	660
116	Refresco em pó, 25 gramas, sabores de frutas: laranja, maracujá, morango, uva, limão, abacaxi. Unidade	Embalagem	4100

117	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, TIPO OURO BRANCO, CONTENDO 25 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. PACOTE CONTENDO 1 KG.	Embalagem	460
118	BOMBOM DE CHOCOLATE, TIPO SONHO DE VALSA, CONTENDO 20 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MASSA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, FLOCOS DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE SOJA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DO PARÁ E NOZES. PACOTE COM 1 KG	Embalagem	460
119	PIRULITOS – PACOTE 600GR Pirulito sortido: pirulito em formato de esfera, comestível, com talo pequeno.	Embalagem	900
120	BALAS – 500 GR Tipo sortida, bala mastigável de frutas nos sabores sortidos.	Embalagem	1785
121	bacon manta, industrializado, de 1ª qualidade. o produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	kg	800
122	Abacaxi: de primeira linha, in natura, estando de 60% a 80% maduro, fresco, apresentando tamanho, com e conformação uniforme, bem desenvolvida, polpa integra e firme, livre de lesões de origem física, mecânica, ou biológica. grau de maturação qual lge permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato. transporte conforme legislação vigente. Kg.	kg	490
123	Água: água mineral natural sem gás. Garrafa com 500 ml.	und	2340
124	Azeitona: tipo: verde, com caroço; ingredientes: azeitona, salmoura, acidulante (acido cítrico) e conservantes (benzoato de sodio). Não contem glúten. Na embalagem devera constar a data da fabricação e da validade e numero do lote. Embalagem com peso líquido de 500g e peso drenado de 300g.	pct	150

125	Maionese: tradicional, sem glúten, embalagem pote (500g) ou sache (472g), embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto com validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Pote 500g.	Potes	525
126	Mortadela: tradicional, resfriada, de primeira qualidade, fatiada, fatias pesando em média 20 g cada, embalagem em bandejas de isopor e filme pvc ou sacos plásticos transparentes e atóxicos, com etiqueta de pesagem contendo identificação do produto, peso e prazo de validade. Transporte conforme legislação vigente. Kg.	kg	450
127	Presunto: presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, fatias pesando em média 20g cada, embalagem em bandejas de isopor e filme pvc ou sacos plásticos transparentes e atóxicos, com etiqueta de pesagem contendo identificação do produto, peso e prazo de validade. Transporte conforme legislação vigente. Kg	kg	450
128	Refrigerante: nos sabores guaraná, cola e laranja, não alcoólico, sem glúten. Embalagem Pet com 02 litros.	und	3460

6. Levantamento De Mercado

Esse levantamento visa garantir que a contratação seja feita de forma eficiente, transparente e dentro dos melhores padrões de qualidade e custo-benefício.

Identificação das Necessidades: O setor público deve realizar uma análise detalhada das necessidades de gêneros alimentícios para as manutenções das atividades diárias da administração pública, inclusive da casa lar.

Pesquisa de Fornecedores: Realizar uma pesquisa abrangente de fornecedores de alimentos no mercado, tanto local quanto regional ou nacional, dependendo das necessidades e da disponibilidade dos produtos.

Avaliação da Capacidade dos Fornecedores: Avaliar a capacidade técnica, financeira e logística dos fornecedores potenciais para atender às demandas específicas do setor público. Isso pode incluir a análise da experiência anterior, certificações de qualidade, capacidade de produção e reputação no mercado.

Referências e Histórico de Desempenho: Solicitar referências de clientes anteriores e verificar o histórico de desempenho dos fornecedores potenciais, incluindo a pontualidade na entrega, qualidade dos produtos e atendimento ao cliente.

Análise de Riscos: Identificar e avaliar possíveis riscos associados à contratação de cada fornecedor, como riscos de fornecimento, qualidade dos produtos e questões legais ou regulatórias.

7. Modalidade SRP (Sistema de Registro de Preços) ou comum?

(X) **Sistema de Registro de Preços**

( ) **Aquisição Comum OU contratação comum**

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da aquisição dos produtos com previsão de serem de forma parcelados conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Pois, esse possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades de infraestrutura da Administração.

8. Estimativas de Preços ou Preços Referenciais:

A estimativa do valor da contratação foi realizada por meio de pesquisa de preços com mapa comparativo conforme parâmetros definidos em Decreto Municipal. Pesquisa segue em anexo.

9. Descrição da Solução como um Todo

A contratação de um terceirizado para a aquisição de gêneros alimentícios, para as manutenções das atividades diárias do município, requer uma abordagem cuidadosa e estruturada.

Planejamento do Processo de Contratação: Com base nas necessidades identificadas, é necessário planejar o processo de contratação. Isso inclui definir os critérios de seleção, os prazos para a execução do contrato, os requisitos legais e regulamentares, além de estimar o orçamento disponível.

Seleção do Fornecedor: Com base na avaliação das propostas, o fornecedor mais adequado será selecionado de acordo com os critérios estabelecidos. Esse processo deve ser conduzido de forma transparente e imparcial, garantindo a escolha do fornecedor que melhor atenda às necessidades da administração pública.

Negociação e Formalização do Contrato: Após a seleção do fornecedor, é necessário negociar os termos do contrato, incluindo preços, prazos, condições de pagamento, garantias, entre outros aspectos relevantes. Uma vez acordados os termos, o contrato deve ser formalizado de acordo com a legislação aplicável.

Acompanhamento e Fiscalização da Execução do Contrato: Durante a vigência do contrato, é fundamental acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento dos itens, garantindo o cumprimento dos termos estabelecidos e a qualidade dos produtos entregues.

Avaliação de Desempenho: Após a conclusão do contrato, é importante realizar uma avaliação do desempenho do fornecedor, levando em consideração a qualidade dos alimentos fornecidos, o cumprimento dos prazos e a satisfação geral com os serviços prestados.

Melhoria Contínua do Processo: Com base na experiência adquirida, é possível identificar oportunidades de melhoria no processo de contratação e na gestão de fornecedores, visando aprimorar a eficiência e eficácia das futuras contratações.

10. Justificativa para Parcelamento ou não da Contratação

Haverá o parcelamento da demanda, tendo em vista que a contratação ocorrerá por ITEM.

11. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos

Economia de Recursos Públicos: Redução de custos na aquisição de alimentos, buscando obter preços competitivos e eficientes, garantindo o uso eficaz dos recursos públicos.

Qualidade dos itens: Garantia da qualidade dos itens adquiridos, assegurando que atendam às normas técnicas e regulamentares aplicáveis e proporcionando a efetividade das atividades desenvolvidas pela administração pública.

Disponibilidade e Agilidade no Abastecimento: Garantir a disponibilidade contínua de alimentos necessários para a qualidade de vida das crianças e adolescentes acolhidos pela casa lar, bem como das necessidades diárias das secretarias.

Conformidade com Prazos: Cumprimento dos prazos estabelecidos para a entrega dos itens, garantindo o funcionamento adequado das instalações públicas.

Transparência e Legalidade: Assegurar a transparência e legalidade no processo de aquisição de alimentos, cumprindo rigorosamente os procedimentos e requisitos estabelecidos pela legislação e pelas políticas públicas.

Sustentabilidade Ambiental: Considerar critérios de sustentabilidade na seleção de alimentos, promovendo a utilização de produtos ecoeficientes e a redução do impacto ambiental das atividades governamentais.

Parcerias com Fornecedores Locais: Estimular parcerias com fornecedores locais, contribuindo para o desenvolvimento econômico da região e fortalecendo a economia local.

Satisfação do Usuário Final: Garantir a satisfação dos usuários dos prédios públicos municipais, oferecendo ambientes adequados às suas necessidades.

12. Providências Prévias ao Contrato

Devido a não obrigatoriedade deste tópico, para o referido objeto de contratação e por ser um objeto simples, sem complexidade, justifica-se a não aplicabilidade deste.

13. Contratações Correlatas/Interdependentes

Não há contratações correlatas.

14. Impactos Ambientais

Devido a não obrigatoriedade de demonstração de IMPACTOS AMBIENTAIS para o referido objeto de contratação e por ser um objeto simples, sem complexidade, justifica-se a não aplicabilidade deste tópico.

15. Viabilidade da Contratação

O presente estudo técnico preliminar, evidência que a contratação se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARO SER VIÁVEL a contratação pretendida.

16. MAPA DE RISCO

Risco 01	Possibilidade de a licitação ser deserta.				
Probabilidade	(x) Raro	( ) Pouco provável	( ) Provável	( ) Muito provável	( ) Praticamente certo
Impacto	(x) Muito baixo	( ) Baixo	( ) Médio	( ) Alto	( ) Muito Alto
Dano(s)	Necessidade de repetição do processo de licitação, mediante prejuízo de todos os custos associados a este procedimento.				
Medidas Preventiva	Mecanismos rigorosos de habilitação dos potenciais fornecedores durante o processo licitatório				
Medidas de Resposta	Mudança dos requisitos do objeto, com o objetivo de ampliar o leque de possíveis fornecedores, desde que se observe a manutenção do atendimento das necessidades da área demandante.				
Risco 02	Possibilidade de atraso de entrega.				
Probabilidade	( ) Raro	( ) Pouco provável	( ) Provável	(x) Muito provável	( ) Praticamente certo
Impacto	( ) Muito baixo	( ) Baixo	( ) Médio	(x) Alto	( ) Muito Alto
Dano(s)	Necessidade de substituição do item, e ausência de alimentos necessários, prejudicando a rotina e saúde dos acolhidos na casa lar.				
Medidas Preventiva	Mecanismos rigorosos de notificação dos fornecedores durante o processo licitatório.				
Medidas de Resposta	Aplicação das sanções dispostas no contrato.				

ANEXO – II

PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 16/2024

MODELO DE PROPOSTA AJUSTADA
(uso obrigatório por todas as licitantes)
(papel timbrado da licitante)

A empresa ....., estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº ....., neste ato representada por ....., cargo, RG....., CPF....., (endereço), vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços ao Edital de PREGÃO (ELETRÔNICO) nº 16/2024 em epigrafe que tem por objeto a registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda das secretarias municipais do município de Xambrê. Vigência: 12 (doze) meses., em atendimento as Secretarias e Departamentos do Município, conforme segue:

Item	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R$	Valor Total
1	xx	xx	xx	xx	R$	R$

Informar Valor total R$...

1) Prazo de validade da proposta de ____ (mínimo de 60 sessenta dias), a contar da data de abertura do certame.
2) Garantimos que os produtos serão substituídos, sem ônus para a entidade de licitação, caso não estejam de acordo às especificações e padrões exigidos.
3) Garantia mínima dos produtos acima descritos é de 12 meses.
4) Declaramos que nos preços contidos na proposta que vierem a ser ofertados por meio de lances, estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, impostos, lucro empresarial, tributos incidentes, seguro, frete e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos.
5) Informar os seguintes Dados Bancários, a fim de agilizar os possíveis pagamentos:
   Banco:_____
   Agencia:_____
   Conta Corrente:_____

Razão Social da Empresa Licitante:
CNPJ:
Endereço:
Telefone/fax:

Caso seja a empresa vencedora os pagamentos, vão ser depositados, na conta informada.

Local, (data)

_____
Assinatura do Responsável Legal

ANEXO – III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
(papel timbrado da licitante)

Á pregoeira e equipe de apoio
Prefeitura Municipal de **Xambrê,** Estado do Paraná
PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 16/2024
Pelo presente instrumento, a empresa ....., CNPJ nº ....., com sede na ....., através de seu representante legal infra-assinado, que:

( ) Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se **enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14**, e que no ano-calendário de realização da desta licitação, não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. (*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.)

1) Declara que CUMPRE todos os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias do PREGÃO (ELETRÔNICO) n° **16/2024** do Município de **Xambrê,** -PR.

2) Declara que está plenamente capacitado a efetuar o fornecimento dos produtos licitados, referente ao PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº **16/2024**, nas quantidades e nos prazos previstos e que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos

3) Declara que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no PREGÃO (ELETRÔNICO) n° **16/2024** do Município de **Xambrê,**-PR, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências supervenientes.

4) Declara atende aos requisitos de habilitação, e o que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021)

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

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

7) Declara 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) Declara, para os fins que a empresa **não foi declarada inidônea por nenhum órgão público** de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

9) Declara que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores

10) DECLARO, para os devidos fins, que seu (s) sócio(s), dirigente(s), administradores, bem como as demais pessoas que compõem seu quadro técnico ou societário não é(são) funcionário(s) e não possui (em) relação familiar ou de parentesco em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade até o terceiro grau inclusive, com o Prefeito, Vice-Prefeito ou ainda, de ocupante de cargo em comissão ou função de confiança, chefia ou assessoramento no âmbito do Município de Xambrê, bem como de

servidor público com nomeação ou designação recíproca em outro órgão ou entidade da Administração Pública Municipal.

11) DECLARO, igualmente, ter ciência da obrigatoriedade de informar sobre alterações na relação familiar ou de parentesco de seu (s) sócio(s), dirigente(s), administradores, bem como as demais pessoas que compõem seu quadro técnico ou societário durante a vigência do contrato;.

12) Declara 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

13) Declara que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009

14) Declara, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº ..... e CPF nº ....., cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), **responsável pela assinatura da Contrato/ATA.**

15) Declara conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste Contrato/ATA nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente Contrato/ATA, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma

16) Declara, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, **concordo que o Contrato/ATA** seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail:

Telefone: ()

17) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

18) Comprometo-me a manter durante a execução do Contrato/ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

....., ..., ... de 20xx

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa

(Nome Legível/Cargo)

ANEXO – IV

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO
PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 16/2024

MUNICÍPIO DEXambrê, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na AV/Rua XXXXX, nº XXX, na cidade de XXXXX, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob n.º XXXXXXX, neste ato representado por seu Prefeito Municipal o SR **XXXXXXX**, brasileiro, solteiro, Agente Político, residente e domiciliado, na cidade de XXXXXX Paraná, portador da Cédula de Identidade RG n.º XXXXXX-SSP/PR, inscrito no CPF/MF n.º XXXXXXXX, doravante denominado **CONTRATANTE**, e, **----------.,** Pessoa jurídica de direito privado, situada à ----------,--------, na cidade de ----------, no Estado do Paraná, inscrita no CNPJ sob n.º ----------, e no ICMS sob o nº -------, neste ato representada por seu sócio Administrador: ----------, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG n.º --------, inscrito no CPF/MF sob n.º ----------, residente e domiciliado à --------, -----, na cidade de ----------, denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do* PREGÃO (ELETRÔNICO) **Nº 16/2024** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto do presente contrato é registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda das secretarias municipais do município de Xambrê. Vigência: 12 (doze) meses.

1.2 Objeto da contratação:

Item	Descrição dos Produtos	Und.	Qnt.	MARCA	Valor Unt (R$)	Valor Total (R$)

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 Eventuais anexos dos documentos supracitados

2. DO FORNECIMENTO

2.1. O Fornecimento dar-se-á sob a forma PARCIAL, de acordo com a necessidade da SECRETARIA DEMANDANTE, com prazo de **03 (três) dias para entrega**. Sendo somente pagos os valores relativos ao fornecimento dos produtos efetivamente entregues

2.2. NÃO HÁ FATURAMENTO MINIMO PARA PEDIDOS.

2.3. O prazo de entrega dos bens, xxxxxxxxx, é de 05 (cinco) dias, contados da solicitação efetuada por Email ou telefone, pela secretaria demandante.

2.4. **Os itens deverão ser entregues nos seguintes endereços**: **Av./Rua XXXXXX, nº XXX, Centro, CEP: XXXXXX, Secretaria Municipal de XXXX, nos horários das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00**

2.5. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

2.6. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

2.7. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

2.8. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

2.9. Os bens 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2.10. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

2.11. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

3. DA VIGÊNCIA:

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da publicação do extrato de contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021;

3.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento

4. MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

5. DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual

6. DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO:

6.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo fornecimento objeto da presente contratação, o valor TOTAL de R$ ... (...).

6.2. O pagamento será efetuado na forma de crédito em conta corrente da licitante vencedora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da certificação da nota fiscal eletrônica pelos gestores do contrato, que deverá ser emitida após recebimento.

6.3. O CONTRATANTE não se responsabilizará por despesa que venha ser efetuada pela CONTRATADA que não tenha sido expressamente acordada no presente contrato.

6.4. Para a liberação do pagamento, a CONTRATADA encaminhará nota fiscal eletrônica ao setor de contabilidade, acompanhada das seguintes certidões:

6.4.1. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federal

6.4.2. Prova de regularidade relativa à seguridade social comprovando o cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei - CRS (FGTS).

6.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

6.6. 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;

6.7. O valor constante no item 6.1 é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

7. REAJUSTE (art. 92, V)

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

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice, IPCA-E, 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 índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

7.6. 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.

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

7.9. Para solicitação de reajuste, deve-se atentar para a clausula de reajuste de preços constante no Termo de referência do Edital.

8. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

8.1. Os pagamentos decorrentes do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos das dotações orçamentárias desta Prefeitura, próprios da secretaria abaixo listada, prevista para este exercício, podendo ser alterados mediante termo aditivo de acréscimo de dotação orçamentaria. Sendo:

ÓRGÃO	UNIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO	PROJETO ATIVIDADE	DESPESA REDUZIDO

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

9.1. São obrigações da **CONTRATANTE**, além das previstas neste Contrato, decorrentes da natureza do ajuste, as seguintes (art. 92, X, XI e XIV):

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.1.3. 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;

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo

Contratado;

9.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

9.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

9.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

9.1.9. 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.

9.1.9.1. A Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *30 (trinta) dias*.

9.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

9.1.12. 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.

9.2. São obrigações da **CONTRATADO**, além das previstas neste Contrato, decorrentes da natureza do ajuste, as seguintes (art. 92, XIV, XVI e XVII):

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

9.2.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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

9.2.4. 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;

9.2.5. 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;

9.2.6. 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;

9.2.7. 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;

9.2.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de

Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.2.9. 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;

9.2.10. 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.

9.2.11. 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.

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

9.2.13. 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);

9.2.14. 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);

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

9.2.16. 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.

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

9.2.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.2.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

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

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

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

10. DO GESTOR E DA FISCALIZAÇÃO:

10.1. A fiscalização do fornecimento do objeto contratual se dará de forma ampla e irrestrita, competindo ao gestor e ao fiscal do contrato o seu exercício.

10.2. **Caberá ao GESTOR do contrato**, promover todas as ações necessárias ao fiel cumprimento das condições estipuladas neste Contrato e ainda:

10.2.1. Propor ao departamento competente pela instrução, a aplicação das penalidades previstas neste contrato e na legislação, no caso de constatar irregularidade cometida pela CONTRATADA;

10.2.2. Receber do fiscal as informações e documentos pertinentes ao fornecimento do objeto contratado,

10.2.3. Atestar as notas fiscais e encaminhá-las à unidade competente para pagamento;

10.2.4. Promover o adequado encaminhamento, à unidade competente, das ocorrências contratuais constatadas ou registradas pelo fiscal para fins de aplicação de penalidades e demais medidas pertinentes;

10.2.5. Manter controles adequado e efetivo do presente contrato sob sua gestão, do qual constarão todas as ocorrências relacionadas com a execução, inclusive o controle do saldo contratual, com base nas informações e relatórios apresentados pelo fiscal;

10.2.6. Propor medidas que melhorem a execução do contrato.

10.2.7. Para efeitos, os gestores do contrato serão xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

10.3. **Caberá ao FISCAL do contrato**, o acompanhamento do fornecimento do objeto da presente contratação, informando ao gestor do contrato às ocorrências que possam prejudicar o bom andamento do contrato e ainda:

10.3.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

10.3.2. Acompanhar e fiscalizar, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da sua entrega e de tudo dar ciência à CONTRATADA, para o fiel fornecimento durante toda a vigência do Contrato;

10.3.3. Sustar, recusar, qualquer produto que esteja em desacordo com as especificações constantes no anexo I, determinando a substituição do produto em desconformidade com o solicitado;

10.3.4. Exigir o cumprimento de todo fornecimento dos itens constante no Anexo I, do Edital, da proposta da CONTRATADA e das cláusulas deste contrato;

10.4. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRANTE, não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes, responsabilizando esta quanto a quaisquer irregularidades resultantes do fornecimento inadequado ou de qualidade inferior, que não implicarão corresponsabilidade da CONTRATANTE ou do servidor designado para a fiscalização.

10.5. Para efeitos, os fiscais do contrato serão xxxxxxxxxxxxxx,.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART.92,XIV):

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

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c. der causa à inexecução total do contrato;

d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

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

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

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

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

iv. **Multa:**

1. moratória de 1,0 (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

i. *O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

2. compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

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

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

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *07 (sete)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

11.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

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

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

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

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

12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (ART.92, XIX):

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. 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).

13. DA GARANTIA DOS PRODUTOS:

13.1. A contratada deverá oferecer garantia mínima de 12 (doze) meses contra quaisquer defeitos de fabricação.

13.2. Durante o período de garanta do equipamento, a empresa contratada deverá responsabilizar-se pela embalagem, retirada, devolução/reinstalação do equipamento se for o caso, bem como encargos relacionados ao atendimento em garantia do produto sem qualquer ônus para o Município de **Xambrê**;

13.3. Período de Garantia:

13.4. Os produtos fornecidos terão um período de garantia estabelecido em contrato, que geralmente varia de acordo com o tipo de material. O período de garantia comum varia de 1 a 5 anos, dependendo da especificidade do item.

13.5. Integridade e Qualidade:

13.6. Todos os produtos fornecidos são garantidos contra defeitos de fabricação que comprometam sua integridade estrutural, qualidade ou funcionalidade durante o período de garantia. Isso inclui problemas como rachaduras, fissuras, deterioração prematura, entre outros.

13.7. Conformidade com Normas Técnicas:

13.8. Os produtos devem estar em conformidade com as normas técnicas e regulamentações aplicáveis, garantindo sua qualidade, segurança e adequação para os fins a que se destinam.

13.9. Resistência e Durabilidade:

13.10. Os produtos serão garantidos contra danos prematuros devido a fatores como desgaste natural, exposição ao ambiente, variações climáticas e uso regular, assegurando sua resistência e durabilidade ao longo do tempo.

13.11. Assistência Técnica:

13.12. Durante o período de garantia, a empresa fornecedora oferecerá assistência técnica para resolver quaisquer problemas relacionados à qualidade ou desempenho dos produtos. Isso inclui avaliação de reclamações, inspeções no local e orientações sobre manutenção adequada.

13.13. Responsabilidade por Danos:

13.14. Caso seja identificado algum defeito coberto pela garantia, a empresa fornecedora se compromete a reparar ou substituir os materiais defeituosos sem custos adicionais para o município, incluindo despesas com mão de obra e materiais necessários para o reparo.

13.15. Exclusões da Garantia:

13.16. A garantia não cobrirá danos causados por mau uso, instalação inadequada, negligência, acidentes, eventos naturais extremos ou qualquer outra circunstância fora do controle da empresa fornecedora.

13.17. Procedimento de Acionamento da Garantia:

13.18. Para acionar a garantia, o município deverá informar à empresa fornecedora sobre qualquer problema identificado nos produtos dentro do prazo estabelecido, fornecendo documentação adequada e permitindo o acesso para inspeção e avaliação.

14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

14.1. O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, na Lei nº 8.078, de 11.09.1990 – Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil Brasileiro, no Código Comercial Brasileiro e em outros referentes ao objeto, ainda que não explicitadas.

15. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO:

15.1. Fica assegurado a Prefeitura Municipal de **Xambrê,** o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

15.2. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.

15.3. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

15.4. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

15.5. A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

15.6. Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

15.7. A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

15.8. A autoridade competente para anular ou revogar a licitação é o Prefeito Municipal de **Xambrê**.

16. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO:

16.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma

17. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

17.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato

administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

17.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

17.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

17.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

17.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

17.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

17.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

17.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

17.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

17.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

17.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

17.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

17.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1. Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

18.1.1. A CONTRATADA não poderá ceder a terceiros as obrigações oriundas deste contrato, sem prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE.

18.1.2. Correrão à conta da CONTRATADA todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, incidentes sobre o fornecimento objeto deste Contrato

18.1.3. A abstenção por parte do MUNICÍPIO da utilização de qualquer direitos ou faculdade que lhe assistam em razão deste contrato e/ou da lei não importará em renúncia destes mesmos direitos ou faculdades que poderão ser exercidos a qualquer tempo.

18.1.4. 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

19. DAS ALTERAÇÕES:

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

19.2. 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

20. DA SUCESSÃO E DO FORO:

20.1. Fica eleito o foro da Comarca de Xambrê 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.

Xambrê - PR, ... de ... de 2024.

Prefeito Municipal

Sócio Administrador

Testemunhas:

1.

2.

*** Se necessário a presente minuta será alterada para eventual adequação a legislação vigente.**
o vigente.

ANEXO V – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE XAMBRE

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

A Prefeitura Municipal de Xambre, com sede no(a) ....., na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº .....,, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., 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, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de 31/2024 especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... [do edital de Licitação nº ...../20..., que é parte integrante desta Ata, 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, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....

3.2. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

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

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

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023;

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

10. DAS PENALIDADES

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

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), 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 (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e Anexo Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade