

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023		
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003.2023.0004/SEMED		
TIPO	Menor preço por item	
MODO DE DISPUTA	Aberto	
BASE LEGAL	Este procedimento licitatório obedecerá integralmente à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiada pela Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 atualizada, observada a Lei Municipal nº 52/2019, Decreto Municipal nº 15/2009, Decreto Municipal nº 335/2019, que regulamenta o Pregão, o Decreto Municipal nº 537/2013, assim como as cláusulas e condições constantes deste Edital.	
OBJETO	A presente Licitação tem por objeto o Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com cronograma de entrega parcelada, destinados ao preparo da Alimentação Escolar dos alunos da rede Municipal de ensino de São Cristóvão (Se), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.	
	DIA	HORÁRIO
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ	08/02/2023	09:29
ABERTURA DA SESSÃO	08/02/2023	09h30min
REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo explicitadas neste edital será observado o horário de Brasília.		
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL Órgão: Prefeitura Municipal de São Cristóvão Endereço: Paço Municipal, Praça São Francisco, s/n, Centro Histórico/Setor de Licitações. Pregoeiro(a) e Equipe de Pregão Celular (79) 3045-4930 / 99657-2784 E-mail do(a) Pregoeiro(a) – licitacaoscse@gmail.com e ou licitacao@saocristovao.se.gov.br		
OBSERVAÇÃO: Os interessados deverão acessar o www.licitanet.com.br e https://www.saocristovao.se.gov.br , onde o edital estará disponível ou na dirigir-se a Prefeitura Municipal de São Cristóvão no endereço acima citado.		
LOCAL DA DISPUTA – Portal www.licitanet.com.br As informações complementares para credenciamento poderão ser obtidas pelos telefones da plataforma LICITANET - licitações online: www.licitanet.com.br : (34) 3014-6633 / 3236-7571 (34) 99678-7950 / (34) 99678-8726 (Suporte aos Fornecedores) ou pelo e-mail contato@licitanet.com.br		

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023

O MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ nº 12.151.993/0001-881, com sede na Rua Messias Prado, nº 79, Bairro Centro, São Cristóvão, Estado de Sergipe, CEP. 49.100-000, POR SEU(A) PREGOEIRO(A), designado pela Portaria conforme consta nos autos, torna público que realizará o certame licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, PARA REGISTRO DE PREÇOS**. Este procedimento administrativo obedecerá aos preceitos de direito público e em especial as disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiada pela Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 atualizada, observada a Lei Municipal nº 52/2019, Decreto Municipal nº 15/2009, Decreto Municipal nº 335/2019, que regulamenta o Pregão, o Decreto Municipal nº 537/2013 e será regido pelas condições estabelecidas no presente Edital e nos seus anexos, os quais foram examinados pela Consultoria Jurídica, conforme PARECER contido nos autos deste Processo Administrativo, observando o seguinte:

1 – DO OBJETO E DA REUNIÃO:

1.1. Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com cronograma de entrega parcelada, destinados ao preparo da Alimentação Escolar dos alunos da rede Municipal de ensino de São Cristóvão (Se), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

2 - DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES:

2.1. Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Educação

2.2. Órgão(s) Participante(s): Não há órgão participante.

3 – DOS PROCEDIMENTOS E CREDENCIAMENTO:**3.1. Do Pregão Eletrônico**

3.1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

3.1.2 O certame será realizado através da utilização do Portal Eletrônico do Licitanet.

3.1.3 Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) Pregoeiro(a), com suporte para Equipe de Apoio, e apoio técnico operacional do Licitanet os quais juntamente, com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema de Pregão Eletrônico.

3.2. Do Credenciamento do Sistema e da Efetiva Participação

- 3.2.1.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal intransferível, obtida junto o **PORTAL DA LICITANET** (<https://licitanet.com.br/>).
- 3.2.2.** Os interessados deverão credenciar representantes, mediante apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances e preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.
- 3.2.3.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo do Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 3.2.4.** A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizados em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Licitanet, devidamente, justificado.
- 3.2.5.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada, diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao **LICITANET**, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.2.6.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico observado data e horário limite estabelecidos.
- 3.2.7.** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 3.2.8. Cada credenciado poderá representar apenas uma licitante.**
- 3.2.9.** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus e decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

- 4.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências constantes neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação, que pertençam ao ramo de atividade compatível com o objeto licitado, legalmente constituída desde que satisfaça as exigências fixadas neste edital e apresente os documentos nele exigidos e demais normas aplicáveis à espécie, conforme o procedimento para COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA, previsto na Lei Municipal nº 52/2019 e Lei Complementar n.º 123/2006 e demais legislação.
- 4.2.** As empresas participantes desta Licitação deverá ser empresa especializada **que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado**, legalmente constituída desde que satisfaça as exigências fixadas neste edital e apresente os documentos nele exigidos.

- 4.3.** Os licitantes poderão utilizar os benefícios Lei Municipal nº 52/2019 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, quanto a verificação da sua condição de micro empresa ou empresa de pequeno porte, através das informações contidas no CNPJ.
- 4.4.** A falsidade de declaração prestada, objetivando os benefícios da lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas neste Edital.
- 4.5.** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1.** Que está desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme Art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93;
- 4.5.2.** Que tem pleno conhecimento e atende a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no Edital, nos termos do § 4º do Art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/19 e Decreto Municipal nº 335/2019;
- 4.5.3.** Que aceita as condições estipuladas no edital, ressalvada a (s) hipótese (s) de impugnação e concorda e se submete a todos os termos, normas e especificações pertinentes ao Edital, bem como, às Leis, Decretos, Portarias e Resoluções cujas normas incidam sobre a presente licitação;
- 4.5.4.** Que todos os documentos e informações prestadas são fiéis e verdadeiras;
- 4.5.5.** Que não possui no quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93;
- 4.5.6.** Que não consta no quadro societário, colaboradores do(a) MUNICIPIO DE SÃO CRISTÓVÃO/SE que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior, (art. 9º da lei 8.666/1993)
- 4.5.7.** Que nos preços cotados já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas (Inciso III do Art. 5º da Lei 10.520/02) e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre o fornecimento;
- 4.5.8.** Que tem ciência do teor e das implicações jurídicas sobre as declarações apresentadas e que detém plenos poderes e informações para firmá-las.
- 4.5.9.** Que por ser a expressão da verdade e de nossa livre vontade, firma a presente para os fins de direito a que se destina.
- 4.5.10.** Que, em conformidade com o disposto na Lei Complementar nº 123/2006, a licitante cumpre todos os requisitos legais previstos para a

qualificação como Microempresa / Microempreendedor Individual / Empresa de Pequeno Porte / Sociedade Cooperativa de Consumo, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado, não enquadrando em nenhuma das vedações previstas no § 4º do Artigo 3º da LC 123/06, alterada pelas Leis Complementares 128/2008, 147/2014, 155/2016 e Decreto Federal nº 8.538/2015, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências superiores;

- 4.5.11.** Poderão participar desta licitação, toda e qualquer empresa devendo estar regularmente cadastrada junto a plataforma LICITANET - licitações online: www.licitanet.com.br no site: www.licitanet.com.br.

4.6. Não poderão participar deste Pregão:

- 4.6.1.** Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição; empresas que estiverem em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, Ressalva: É possível a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas com certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº. 8666/1993. (TCU, Ac. 8.271/2011-2ª Câmara, Dou de 04/10/2011);
- 4.6.2.** Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;
- 4.6.3.** Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;
- 4.6.4.** Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial;
- 4.6.5.** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "4.5.2." e "4.5.4" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)
- 4.6.6.** Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.
- 4.7. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.**
- 4.7.1.** Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;
- 4.7.2.** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

- 4.7.3.** Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;
- 4.7.4.** Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;
- 4.7.5.** O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.7.6.** Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo(a) Pregoeiro(a) ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados.

5. DA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

- 5.1.** Observado o prazo legal de 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, os interessados poderão formular consultas através do sistema de acordo com o número da licitação.
- 5.2.** Caberá a(o) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.
- 5.3.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração pública municipal.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

- 6.1.** Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até **03 (três) dias úteis** anteriores à abertura da sessão, dirigindo a impugnação ao seguinte endereço: <https://licitanet.com.br/>.
- 6.2.** Os pedidos de impugnação que não forem encaminhados no endereço acima não serão considerados.
- 6.3.** As impugnações deverão fazer referência ao número do Pregão e conter a indicação do objeto e elementos necessários sobre o tema.
- 6.4.** As retificações deste Edital por iniciativa oficial, ou provocada por eventuais impugnações, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.
- 6.5.** Caberá a(o) Pregoeiro(a), auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis**, contado da data da impugnação.
- 6.6.** Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimentos serão divulgados mediante nota na página eletrônica <https://licitanet.com.br/> e no campo específico para mensagens do sistema eletrônico, ficando as empresas interessadas em participar do certame, que não adquiriram o Edital no mencionado Órgão, obrigadas a acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

7. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

7.1. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.2. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

7.3. DA PROPOSTA DE PREÇOS:

7.3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br/>), concomitantemente com os documentos de **HABILITAÇÃO** exigidos no edital, **PROPOSTA** com a "**DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO**", incluindo **QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA)**, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa proposta de preços;

7.3.2. As propostas cadastradas no Sistema **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

7.3.3. Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pelo(a) pregoeiro(a);

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

7.3.5. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do **ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**, prevalecerão às últimas;

7.3.6. Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

7.4. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

7.4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação exigidos no edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

7.4.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- 7.4.4.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 7.4.5.** 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.
- 7.4.6.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 7.4.7.** O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 7.4.8.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 7.4.9.** Os documentos com autenticação digital, e as certidões que possam ser conferidas através da internet, eximem a empresa vencedora da obrigatoriedade do envio dos originais.
- 7.4.9.1.** Ocorrendo qualquer fato que impeça a legitimidade do documento, o(a) Pregoeiro(a), solicitará de imediato que a empresa, deverá, obrigatoriamente, remeter via correios as vias autenticadas ou apresentar as originais no endereço descrito no preâmbulo deste edital.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

- 8.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 8.1.1.** Valor unitário e total do item;
- 8.1.2.** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 8.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada/Fornecedor;
- 8.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- 8.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

- 8.5.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação;
- 8.6.** A proposta poderá ser apresentada conforme modelo disposto no **ANEXO II** deste Edital.

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

- 9.1.** No horário estabelecido neste Edital, o(a) pregoeiro(a) abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no **item 8.1** do edital;
- 9.2.** O(a) pregoeiro(a) poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo **"DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO"** do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), **DECLASSIFICANDO**, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;
- 9.3.** Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, o(a) pregoeiro(a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DECLASSIFICARÁ**;
- 9.4.** O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta comprovadamente inexecutável, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;
- 9.5.** As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pelo pregoeiro;
- 9.6.** Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;
- 9.7.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;
- 9.8.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;
- 9.9.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de **R\$ 0,01 (um centavo)**;
- 9.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;
- 9.11.** 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 **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública;

- 9.12.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;
- 9.13.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;
- 9.14.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;
- 9.15.** Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com **VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS** com no máximo **02 (duas) casas decimais**, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;
- 9.16.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 9.17.** Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;
- 9.18.** Sendo efetuado lance comprovadamente inexequível, o(a) pregoeiro(a) poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;
- 9.19.** A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;
- 9.20.** No caso de desconexão com o(a) pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;
- 9.21.** O(a) pregoeiro(a), quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;
- 9.22.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas **24 (vinte e quatro) horas da comunicação** do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;
- 9.23.** Incumbirá à 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;
- 9.24.** A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

- 9.25. Nos casos específicos**, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:
- 9.25.1.** 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 e suas alterações;
 - 9.25.2.** Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;
 - 9.25.3.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;
 - 9.25.4.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;
 - 9.25.5.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
 - 9.25.6.** Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 9.26.** O disposto no item **9.25** somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 9.27.** Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:
- 9.27.1.** Produzidos no País;
 - 9.27.2.** Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
 - 9.27.3.** Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);
 - 9.27.4.** Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;

9.27.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, 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. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

10.1. Encerrada a etapa de negociação de que trata o art. 39, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e §9º do art. 26, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X, do Decreto Municipal nº 335/2019.

10.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço comprovadamente inexequível;

10.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

10.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

10.5. 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;

10.6. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo informado pelo Pregoeiro(a) em sessão, sob pena de não aceitação da proposta.

10.6.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a);

10.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo(a) Pregoeiro(a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

- 10.6.3.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;
- 10.6.4.** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade;
- 10.6.5.** O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;
- 10.6.6.** Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;
- 10.6.7.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.6.8.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;
- 10.6.9.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

11. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 11.1.1.** Registro Comercial, no caso de empresa individual.
- 11.1.2.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores.
- 11.1.3.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício.
- 11.1.4.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 11.1.5.** Será inabilitada a empresa que apresentar objeto social incompatível com o objeto desta licitação.

11.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 11.2.1.** Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.**
- 11.2.2.** Prova de inscrição no cadastro de **contribuintes estadual ou prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação, com seus respectivos prazos de validade em vigor.

- 11.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal,** mediante a apresentação da **Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União,** expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ou pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 3, de 22/11/2005, alterada pela Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1, de 2006;
- 11.2.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual,** mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
- 11.2.5. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal,** mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
- 11.2.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS),** mediante apresentação, respectivamente, da Certidão Negativa de Débito - CND e do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF (art. 29, IV da Lei nº. 8.666/93);
- 11.2.7. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho,** mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 11.3.** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida, no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, para efeito de assinatura da Ata e Registro de Preços e ou Termo Contratual, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº. 123/2006 e Lei Municipal nº 52/2019;
- 11.4.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, devem obrigatoriamente apresentar os documentos elencados nos subitens 11.2.3 a 11.2.7. deste Edital, mesmo que contenham alguma restrição, de acordo com o art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006.
- 11.5.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste Edital, será(ão) assegurado(s), à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame, o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme o §1º do art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;
- 11.6.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 11.5., implicará decadência do direito à(s) contratação(ões), sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebrar(em) a(s) contratação(ões), ou revogar a licitação, consoante estabelecido no art. 43, §2º da Lei Complementar nº. 123/2006.
- 11.7. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 27, III c/c art. 31, Lei nº. 8.666/93).**

11.7.1. Certidão(ões) Negativa(s) de Falência e Concordata, expedida(s) pelo(s) distribuidor(es) da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física (art. 31, II da Lei nº. 8.666/93).

11.8. CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (art. 27, V, Lei nº. 8.666/93):

11.8.1. Comprovante do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, onde declara, sob as penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante no **ANEXO III** do edital.

11.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.9.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que forneceu produto(s) similar(es) ao(s) especificado(s) no TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I deste edital, bem como atestando a aptidão para o desempenho de atividade(s) pertinente(s) e compatível(is) com o fornecimento, objeto desta licitação.

11.9.2. Certificado / Alvará da Vigilância Sanitária Estadual, ou Municipal se houver, de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer (Art. 30, IV da Lei nº. 8.666/93 c/c art. 11, §6º, III da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04).

11.10. As certidões serão consideradas válidas até 90 (noventa) dias da data de sua emissão, salvo se consignarem em seu próprio texto prazo de validade diferente.

11.11. Toda e qualquer documentação emitida pela empresa deverá ser datada e assinada por seu representante legal, devidamente qualificado e comprovado;

11.12. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópias, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo(a) Pregoeiro(a);

11.13. Os documentos originais, quando apresentados para conferência, deverão estar fora dos envelopes.

12. CONDIÇÕES PRÉVIA DA ADMISSIBILIDADE DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

12.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

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

prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

- 12.4.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;
- 12.5.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
- 12.6.** Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

13. ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- 13.1.** Os documentos de habilitação, relacionados no item 11, deverão ser cadastrados previamente no sistema, no momento em que, o licitante cadastre sua proposta de preços. As documentações cadastradas pelas empresas participantes são bloqueadas para os demais participantes, inclusive a Pregoeira.
- 13.2.** Após a etapa competitiva, quando da declaração da empresa vencedora da licitação, os documentos de habilitação cadastrados no sistema, serão automaticamente disponibilizados para a verificação do(a) Pregoeiro(a).
- 13.3.** Os documentos exigidos para habilitação e, incluídos na plataforma, somente serão encaminhados ao Pregoeiro(a), quando ocorrer impedimentos na leitura e ou problemas técnicos (falha no download do arquivo) que dificultem o acesso da identificação da empresa, poderá ser concedido o prazo de **até 5 (cinco) dias úteis após a Sessão/comunicado pela Pregoeira**, os documentos eximir ausência de documento e ou autenticidade, logo, deverão ser encaminhados via original ou cópia autenticada, devidamente lacrado e rubricado no fecho, e conter, em sua parte externa, os dizeres:

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CRISTÓVÃO
PAÇO MUNICIPAL, PRAÇA SÃO FRANCISCO, S/N, BAIRRO CENTRO, CEP
49.180-000 – SÃO CRISTÓVÃO – SE
EMPRESA:
DOCUMENTAÇÃO: HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS
REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2021.
ATT: PREGOEIRA

- 13.4.** Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 13.5.** Os documentos com autenticação digital, e as certidões que possam ser conferidas através da internet, eximem a empresa vencedora da obrigatoriedade do envio dos originais.
- 13.6.** A critério do(a) pregoeiro(a), o prazo estabelecido no subitem 13.3. poderá ser prorrogado, visando manter a vantajosidade dos preços ofertados na sessão pública.

14. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA:

- 14.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor poderá ser encaminhada no prazo estipulado pelo Pregoeiro(a) em sessão, a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico, conforme modelo presente no **ANEXO II**, e deverá:
- 14.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
 - 14.1.2.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
 - 14.1.3.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso;
 - 14.1.4.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como, validade da proposta, marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;
 - 14.1.5.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93);
 - 14.1.6.** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;
 - 14.1.7.** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação;
 - 14.1.8.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

15. DOS RECURSOS:

- 15.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o **prazo de 10 (dez) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 15.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 15.2.1.** Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
 - 15.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

15.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

15.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

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") e poderá ser convocado através do e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

16.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no HABILITANET, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

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

17.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

18. DO PAGAMENTO:

18.1. A contratada receberá o pagamento, somente, pelo fornecimento efetivamente prestados, conforme solicitação da Contratante, nos valores descritos na proposta de preço elaborada nos termos do Termo de Referência e seus anexos.

18.2. A empresa a ser contratada apresentará a Contratante até o 30º (trigésimo) dia útil do mês subsequente a fornecimento / prestação de serviços a nota fiscal / fatura acompanhada das certidões negativas de débitos tributários, regularidade

fiscal e Guias de Recolhimento de INSS e FGTS referente aos funcionários e guias de recolhimento de INSS, para que seja providenciado o competente atesto e posterior pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados a partir da apresentação de toda documentação solicitada.

- 18.3.** Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal e prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS – CRF e a CNDT;
- 18.4.** Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer Nota Fiscal-Fatura por omissão da CONTRATADA o prazo de 30 dias reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação;
- 18.5.** A consulta relativa à regularidade fiscal, exigida quando da habilitação, será feita previamente a cada pagamento, devendo seu resultado ser juntado aos autos do processo próprio e ficando o efetivo pagamento a ela condicionado.
- 18.6.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.
- 18.7.** O atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação da CONTRATANTE;
- 18.8.** Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
- 18.9.** A Contratante efetuará desconto direto na fatura apresentada, na hipótese de eventuais glosas referentes a inexecução ou aplicação de penalidades, pelo descumprimento das cláusulas, contidas no Termo de Referência.

19. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E VIGÊNCIA:

19.1. O **ÓRGÃO GERENCIADOR** do Município de São Cristóvão, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, respeitada a ordem de classificação e quantidade de fornecedores a serem registrado(s), convocará o(s) interessado(s) para **assinar(em) a Ata de Registro de Preços – ARP - Anexo IV, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados** da data do recebimento da convocação, salvo motivo justificado e devidamente aceito pela Administração, podendo a convocada solicitar a prorrogação do prazo, uma única vez, e por igual período, a critério da Administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

19.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico (e-mail): se for assinatura eletrônica deverá ser remetida no prazo de até dois dias úteis e, caso seja escrita deverá ser remetida no prazo de até dez dias corridos, a contar da data de seu recebimento.

19.2. Será(ão) registrado(s) na ata de registro de preços o(s) preço(s) e quantitativo(s) do(s) licitante(s) vencedor(es), bem como, será(ão) registrado(s), o(s) preço(s) do(s) demais licitante(s) que expressaram seu interesse tiver em aceitar cotar seu(s) produto(s) em valor(es) igual(is) ao(s) do(s) licitante(s) mais bem classificado(s).

- 19.3.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto 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.
- 19.4.** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços resultante desta licitação não poderá ser superior a 01 (um) ano.
- 19.5.** Na Ata de Registro de Preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços, inclusive para fins de pagamento da nota fiscal/fatura.
- 19.6.** Decorridos 60 (sessenta) dias da data de abertura das propostas de preços do presente certame, sem que haja convocação para assinatura da ARP, fica(m) a(s) licitante(s) liberada(s) dos compromissos assumidos.
- 19.6.1.** Se, por motivo de força maior, a formalização e assinatura da ata de registro de preços não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e, caso persista o interesse do Município de São Cristóvão, este poderá solicitar prorrogação da validade acima referida, a critério da Administração Pública.
- 19.6.2.** É facultado à Administração quando o convocado não assinar a ata de registro de preços convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação legal prevista na Lei nº 8.666/1993.
- 19.7.** A Ata de Registro de Preço decorrente deste certame ordenará a classificação e a quantidade de fornecedor a ser registrado constituindo-se em compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas no referido instrumento, conforme disposto na legislação pertinente e Decreto Municipal n.º 537/2013.
- 19.8.** A existência de Registro de Preços não obriga a Administração firmar as contratações que delas poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de fornecimento/prestação em igualdade de condições.
- 19.9.** A Ata de Registro de Preços – ARP poderá ser objeto de alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93, combinado com o disposto no Decreto Municipal nº. 537/2013 e demais legislações pertinentes.
- 19.10.** O edital e a(s) proposta(s) da(s) licitante(s) passam a integrar a Ata de Registro de Preços, para os efeitos legais.
- 19.11.** Será incluído, na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993. **(CADASTRO RESERVA)**

20. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE:**20.1. CABE AO ÓRGÃO GERENCIADOR:**

- a) Gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos produtos e serviços registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- b) Convocar as vencedoras via fax, ou e-mail, para assinatura da ARP e do contrato e retirada da nota de empenho;
- c) Observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- d) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;
- e) Realizar, quando necessário, prévia reunião com as licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- f) Consultar os fornecedores registrados (observada à ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecimento do (s) produto(s) a outro (s) órgão (aos) da Administração Pública que externe (m) a intenção de utilizar a presente ARP;
- g) Comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- h) Coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- i) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP.

20.2. CABE AO ÓRGÃO PARTICIPANTE:

- a) Indicar gestor do contrato nos termos das disposições previstas no art. 67 da lei nº 8.666/1993 e Decreto Municipal nº 537/2013, estando o gestor do contrato indicado no Anexo I do edital.
- b) Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive as respectivas alterações porventura ocorridas, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições, logo após a conclusão deste certame.
- c) Consultar previamente, órgão gerenciador objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
- d) Verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao órgão gerenciador eventuais desvantagens ou vantagens verificadas;
- e) Encaminhar ao órgão gerenciador, a respectiva nota de empenho ou documento equivalente;

- f) Enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- g) Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao órgão gerenciador, qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

21. DA REVISÃO DE PREÇOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP:

- 21.1.** É vedado qualquer reajuste de preços durante o prazo de validade da ARP,
- 21.2.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado.
- 21.3.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
 - a) Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
 - b) A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 21.4.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
 - a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
 - b) convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
 - 21.4.1.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 21.5.** Independente de solicitação a Administração deverá convocar a detentora da ARP para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta em virtude da redução dos preços de mercado, a qual também pode ser mediante Apostilamento.

22. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

22.1. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

- a) Por iniciativa da Administração, quando:
 - I. Não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;
 - II. Não retirar a nota de empenho ou documento equivalente nos prazos estabelecidos, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração.
 - III. Dar causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;

- IV. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao presente Registro de Preços;
 - V. Não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;
 - VI. Não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação.
 - VII. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.
- b) Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas neste Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo órgão gerenciador, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

22.2. O cancelamento de registro nas hipóteses acima elencadas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado do órgão gerenciador.

23. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO:

- 23.1.** O **ÓRGÃO GERENCIADOR** do Município de São Cristóvão, através da Secretaria Requisitante, respeitada a ordem de classificação e quantidade de fornecedores a serem registrado(s), convocará a(s) empresa(s) detentora(s) da ARP para **assinar(em) o contrato ou instrumento equivalente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados** da data do recebimento da convocação, salvo motivo justificado e devidamente aceito pela Administração, podendo a convocada solicitar a prorrogação do prazo, uma única vez, e por igual período, a critério da Administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.
- 23.2.** A(s) detentora(s) da ARP, quando convocada(s), estará (ão) obrigada(s) a assinar o contrato, ou instrumento equivalente expedido nas condições estabelecidas neste edital, nos seus Anexos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93.
- 23.3.** Caso a(s) convocada(s) não assinar(em) o Termo de Contrato, não retirar (em) ou aceitar(em) o instrumento equivalente, no prazo e condições estabelecidos no **item 23.1** deste edital, é facultado ao órgão gerenciador, em atenção ao disposto no **item 23**, convidar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições propostas de cada primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação, independentemente da cominação legal prevista na Lei nº 8.666/1993.
- 23.4.** Se, por motivo de força maior, a formalização e assinatura da ata do contrato ou de instrumento equivalente, não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e, caso persista o interesse do Município de São Cristóvão, este a critério poderá solicitar prorrogação da validade acima referida.
- 23.5.** No ato da assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante sua vigência.

- 23.6.** O prazo de vigência contratual será contado a partir da sua assinatura, respeitado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços e a vigência dos respectivos créditos orçamentários, obedecido ao disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993.
- 23.7.** A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a firmar contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação que rege as licitações, sendo assegurado ao beneficiário da ARP a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 23.8.** O edital, a proposta da licitante e a Ata de Registro de Preços, passam a integrar o contrato, ordem de compra ou instrumento equivalente para todos os efeitos legais.

24. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR:

- 24.1.** Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação;
- 24.2.** Informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do (a) fornecimento/prestação a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;
- 24.3.** Responsabilizar-se pela entrega do(s) produto(s) e pelo fornecimento e ou prestação dos serviços licitados em prazos, condições e características estipulados no **Termo de Referência - Anexo I**, sob pena de aplicação das penalidades e sanções prevista;
- 24.4.** Responder por todos os ônus referentes às atividades ora contratadas, tais como encargos e contribuições sociais e legais, impostos, seguros e obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados, seguro obrigatório, taxas e multas que incidirem no fornecimento e demais despesas operacionais, administrativas e legais;
- 24.5.** Comunicar, formal e imediatamente, ao gestor contratual de eventuais ocorrências anormais verificada na execução do fornecimento, no menor espaço de tempo possível (no máximo vinte e quatro horas de ocorrência do fato);
- 24.6.** Recrutar em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade os empregados necessários à perfeita execução do fornecimento, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos referentes aos salários, inclusive os encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária e fiscal e quaisquer outros decorrentes da sua condição de empregadora;
- 24.7.** Atender, com a diligência possível, as determinações do gestor contratual, adotando todas as providências necessárias à regularização de faltas e irregularidades verificadas;
- 24.8.** Indenizar a **CONTRATANTE** por quaisquer danos causados às instalações, móveis, utensílios, equipamentos e acessórios, por seus empregados, ficando este autorizado a descontar o valor correspondente dos pagamentos devidos à Fornecedora;
- 24.9.** Não transferir de responsabilidade da Fornecedora para outras entidades, sejam fabricantes, representantes, ou quaisquer outros;
- 24.10.** Manter todas as condições que ensejaram a sua habilitação e qualificação no certame.

25. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:

25.1. O contrato poderá ser alterado, mediante a celebração de termos aditivos, conforme dispõe o art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e rescindido unilateralmente pela Administração na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas nos art. 77 a 80, da referida Lei, em sua redação atual, ou, de comum acordo entre as partes, mediante aviso prévio, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

26. DA RESCISÃO CONTRATUAL:

26.1. Constituem motivo para rescisão do contrato:

- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- c) A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;
- d) O atraso injustificado no início do serviço ou fornecimento;
- e) A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- f) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;
- g) O desatendimento das determinações regulares de servidor designado para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, assim como as de seus superiores;
- h) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1o do art. 67 da Lei nº 8.666/1993;
- i) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- j) A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- k) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da contratada, que prejudique a execução do contrato;
- l) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- m) A supressão, por parte da Administração, de serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1o do art. 65 da Lei nº 8.666/1993;
- n) A suspensão da execução contratual, por ordem escrita da administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte dias), salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação, da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- o) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela administração decorrente do fornecimento, ou parcelas deste, já recebido ou executado, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação, da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das

obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

- p) Descumprimento do disposto no Inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93, em sua atual redação, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- q) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

26.2. Quando a rescisão ocorrer com base na alínea "o" deste item sem que haja culpa da CONTRATADA, esta será ressarcida dos prejuízos que houver sofrido, os quais devem ser devidamente comprovados.

26.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

26.4. A rescisão do contrato terá lugar de pleno direito, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, obedecido às situações previstas nos incisos I a XVIII, do artigo 78, da Lei 8.666/93 em sua atual redação e especialmente quando a adjudicatária:

- a) Atrasar injustificadamente a entrega do objeto licitado, além de trinta dias corridos após o prazo previsto neste edital;
- b) Falir ou dissolver-se;
- c) Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes desta licitação, sem a expressa anuência do órgão gerenciador.
- d) Supressão, por parte da CONTRATANTE, acarretando modificação do valor inicial do contrato, além do limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado, estabelecido à época da celebração deste Instrumento, devidamente corrigido à data da supressão.

26.5. Por acordo entre as Partes, amigavelmente, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.

26.6. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

27. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

27.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrá à conta do Município de São Cristóvão, quando pertinente a solicitação da(s) empresa(s) dos preços registrado na Ata de Registro de Preços.

28. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

28.1. Ficará **impedida de licitar, firmar ARP e de contratar** com a Administração Pública, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, garantindo o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **licitante** que:

- a) Deixar de assinar ARP/Contrato;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto do **Pregão**;
- c) Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Fizer declaração falsa;

- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Falhar ou fraudar na execução do Contrato.

28.2. Iniciada a sessão do Pregão, não cabe desistência das propostas ou lances e o proponente que se recusar a cumprir a obrigação, bem como se vier a fazê-lo fora das condições e especificações por ele propostas inicialmente, estará sujeito, de acordo com a gravidade da falta e a critério do Município, às seguintes sanções administrativas:

- a) Advertência;
- b) Multa na forma prevista no item 22.3;
- c) Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

28.3. A multa a que se refere o item anterior será aplicada até o limite de 1/3 (um terço) do valor da adjudicação e, no caso de atraso não justificado, devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor da respectiva Nota de Empenho, o que não impedirá, a critério da Administração Municipal, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 22.1, podendo a multa ser descontada dos pagamentos devidos pela Secretaria, ou cobrada diretamente da contratada, amigável ou judicialmente;

28.4. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

29. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO – ARP / CONTRATO

29.1. Em conformidade com disposto no **Termo de Referência – Anexo I** deste edital, nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei nº 8.666/93, modificada pela Lei nº 8.883/94, mediante recibo, o objeto da presente licitação será recebido:

29.1.1. A **CONTRATADA** deverá cumprir rigorosamente a programação de fornecimento de gêneros alimentícios emitida pela Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**) vinculada à Secretaria Municipal da Educação (**SEMED**), sob a responsabilidade técnica da nutricionista do município, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade dos produtos a serem entregues, sem atrasos no fornecimento de qualquer item constante da requisição de gêneros alimentícios destinados às Unidades Escolares;

29.1.2. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela **DAE**, a qual formulará periodicamente, tendo a **CONTRATADA** proponente o prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas** a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes;

29.1.3. A falta de cumprimento deste dará direito à Unidade destinatária de proceder à devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista, especialmente produtos de panificação; bem como, desobrigará a **CONTRATANTE** do cumprimento do prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para envio da requisição posterior;

29.1.4. Os produtos poderão ser solicitados conforme necessidade e entregues no endereço a ser designado pela Diretoria da Alimentação escolar (**DAE**), dentro do

horário comercial, combinado com o Fiscal do Contrato, servidor devidamente nomeado pela citada Secretaria;

29.1.5. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (**organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas**), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento** e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (**SIM / SIE / SIF**);

29.1.6. Somente será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (**SIM / SIE / SIF**), quando couber,

29.1.7. **Comunicar** imediatamente à Diretoria da Alimentação escolar (**DAE**) eventual impossibilidade no fornecimento de algum dos gêneros solicitados, a fim de que esta estabeleça substituição do gênero por similar em **24 (vinte e quatro) horas** após o envio da requisição à Empresa, se necessário;

29.1.8. É vedado à **CONTRATADA** todo e qualquer tipo de contato com as Unidades Escolares, para tratar de assuntos pertinentes à itens e/ou de resolução de assuntos afins, cabendo a Diretoria da Alimentação escolar (**DAE**) tais procedimentos;

29.1.9. No ato da entrega o responsável pelo recebimento designado pela **SEMED** poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Edital, cabendo a **CONTRATADA** substituí-los no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**;

29.1.10. A **CONTRATADA** deverá **repor imediatamente após comunicado da CONTRATANTE**, gêneros devolvidos por falta de qualidade cuja comunicação documental será encaminhada a **CONTRATADA**, considerando-se: impropriedade para consumo e/ou maturação excessiva acarretando pontos de deterioração, ou ainda, por acondicionamento inadequado, providenciando, também, o produto alimentício que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;

29.1.11. Retirar e substituir imediatamente após comunicado da **CONTRATANTE**, os gêneros que apresentem alteração sensorial, tornando-os impróprios para o consumo, mesmo dentro do prazo de validade. Não ocorrendo a retirada e substituição, a **CONTRATANTE** estará **isenta do pagamento** referente aos mesmos, devendo ser efetuada carta de correção (**excluindo o produto da Nota Fiscal**) ou devido cancelamento da Nota Fiscal, se por ventura for necessário;

29.1.12. A **CONTRATADA** compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- Entregar os produtos **NÃO** contendo em sua embalagem original a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

- Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas no Edital;
- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas legislações vigentes no ato da entrega.

29.1.13. Acondicionar os gêneros com suas embalagens, contendo especificação do gênero, gramatura (peso) ou quantidade, data de fabricação e/ou validade visíveis, carimbo do órgão de inspeção e indicação de temperatura para armazenamento. Quanto aos legumes e frutas, os mesmos deverão ser fornecidos em monoblocos vazados ou sacos de nylon tipo rede; sendo expressamente vedada a utilização de saco plástico fechado tipo leitoso ou caixa de madeira no serviço de alimentação conforme legislação vigente;

29.1.14. No caso de **alterações sensoriais (cor, odor, textura e paladar) toxinfecção, intoxicação alimentar** e sempre que a Administração julgar necessário, a **CONTRATADA** fica responsável pela coleta de amostra(s) no local onde se registrou a ocorrência em até 24 (vinte e quatro) horas, recolher a amostra na Unidade, enviando a(s) mesma(s) a laboratórios pertencentes a Universidades Federais ou Estaduais ou Credenciados no Ministério da Agricultura, a fim de submetê-las à análise microbiológica, conforme o caso.

29.1.15. Identificar em todas as Notas Fiscais emitidas a especificação de todos os produtos nas totalidades, constantes nas requisições dos pedidos, devidamente preenchidas e emitidas separadamente por **PROGRAMA DE AÇÃO** atendido;

29.1.16. Fornecer no caso de falta de algum produto, outro, mediante autorização prévia da Nutricionista responsável ou Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**), mantendo o preço inicial do produto e a qualidade ofertada anteriormente;

29.1.17. A **CONTRATADA** deverá, obrigatoriamente, garantir condições adequadas para armazenamento e estocagem dos gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme legislação vigente.

29.1.18. As entregas dos itens alimentícios deverão ser efetuadas **SEMANALMENTE** e/ou **QUINZENALMENTE** (conforme necessidade), nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data pré-estabelecida pela Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**);

29.1.19. A **CONTRATADA** deverá estar provida de **BALANÇA (Mecânica ou Eletrônica)** para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega em cada Unidade Escolar;

29.1.20. A relação dos locais de entrega e respectivos endereços constam no anexo, onde os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na **CASA DA MERENDA (Avenida Félix Pereira, nº 153, Centro, São Cristóvão/Se)** e nas Cozinhas/Refeitório das **DEZENOVE** Escolas de **PRONTA ENTREGA** selecionadas, localizadas no perímetro urbano e adjacências, mediante apresentação da planilha de entrega elaborada e emitida pela nutricionista responsável do município;

29.1.21. A **CONTRATADA** após a entrega efetuada nas escolas de pronta entrega deverá apresentar imediatamente na **CASA DA MERENDA (Avenida Félix Pereira, nº 153, Centro, São Cristóvão/Se)** as planilhas de entrega emitidas pela Nutricionista devidamente assinadas e datadas pelo pessoal lotado nas respectivas Unidades Escolares de Pronta Entrega, juntamente com a **Nota Fiscal correspondente por Programa de Ação**, para fins de conferência e auditoria por parte da Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**).

29.1.22. Obedecer rigorosamente ao horário das entregas nas escolas, conforme cronograma estabelecido:

- Casa da Merenda (**Distribuição centralizada**) - Das 8:00 às 13:00h;
- Escolas de pronta Entrega (**Distribuição Descentralizada – Direto da CONTRATADA**) – das 08:00 às 15:00 h;

29.1.23. Os gêneros perecíveis de origem animal (**Tipo carnes, iogurte e bebida láctea**) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos (**Tipo Baú**);

29.1.24. As carnes em geral deverão estar congeladas e transportadas em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA, e as carnes salgadas deverão estar isentas de líquidos no interior da embalagem, sem rupturas na superfície. **Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis e estocáveis) entregues nas unidades de ensino deverão ser de 1º qualidade;**

30. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

30.1. É facultado ao Pregoeiro(a) oficial, auxiliado pela equipe de apoio, proceder em qualquer fase da licitação, às diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta;

30.2. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições de participações deste Pregão, sujeitando-se a licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei nº 8.666/93.

30.3. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial e membros da equipe de apoio lotados na CPL, situada no **Paço Municipal, Praça São Francisco, s/n, Bairro Centro, Prefeitura Municipal/DILCC – Diretora de Licitações e Contratos Centralizados.**

30.4. Como meio de assegurar a celeridade pretendida pela legislação pertinente, solicitamos aos interessados que, tendo conhecimento dos termos deste edital nos locais acima indicados, informe os dados da empresa ao Município, diretamente na Comissão ou através do endereço eletrônico licitacaoscse@gmail.com e ou licitacao@saocristovao.se.gov.br.

30.5. Todos os anexos deverão ser feitos em estrita observância aos modelos e especificações constantes neste Edital e em papel timbrado da empresa, como os seguintes dados: endereço completo, nº CNPJ, nº Insc. Estadual, tel/ fax).

30.6. Não será concedido prazo ao licitante para apresentação de documentos exigidos neste Edital e não apresentados em momento oportuno;

- 30.7.** Os interessados que desejarem cópias do presente Edital e/ou tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal na interpretação dos seus termos serão atendidos pelo(a) Pregoeiro(a) ou pela Equipe de Apoio no endereço citados no preâmbulo deste Edital ou pelo e-mail licitacaoscse@gmail.com e ou licitacao@saocristovao.se.gov.br.
- 30.8.** Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a), que decidirá com base na legislação em vigor;
- 31.** O Município de São Cristóvão reserva-se ao direito de anular a presente licitação, por ilegalidade, ou revogá-la, conveniência ou oportunidade.
- 32.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- **ANEXO I – Termo de Referência**
 - **ANEXO II – Modelo da Proposta de Preços**
 - **ANEXO III – Modelo de Declaração Relativa a Dispositivo Constitucional**
 - **ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços**
 - **ANEXO V – Minuta do Contrato**

33. DO FORO

- 33.1.** Fica estabelecido o foro da Comarca de São Cristóvão, Estado de Sergipe, para dirimir dúvidas ou pendências que não possam ser solucionadas administrativamente.

São Cristóvão/SE, 18 de janeiro de 2023.

Thaís Rocha Passos de Souza
Pregoeiro (a)

ANEXO I

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO



SÃO
CRISTÓVÃO
PREFEITURA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CRISTOVÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

TERMO DE REFERÊNCIA TÉCNICA (ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

PREGÃO ELETRÔNICO

ANO LETIVO 2023

Nutr. Andréa M^a Magalhães / CRN 5^a - 0797
Nutr. Karen Blanda R. do Nascimento / CRN 5^a - 9701

NOVEMBRO / 2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CRISTOVÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 002/2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Messias Prado, nº 79, Bairro Centro, CEP: 49.100-000, CNPJ: 12.151.993/0001-81, São Cristóvão/SE

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ANO LETIVO 2023**1. Definição do Objeto / Programas Atendidos**

1.1 O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados a elaboração da Alimentação Escolar dos estudantes da Rede de Ensino Municipal de São Cristóvão (Se), que compreende um total de 9.500 alunos inseridos nas seguintes ações (**Programas**):

PNAE (PROGRAMA / AÇÃO)	Nº de Alunos
Creche	300
Ensino Infantil (Pré-Escolar)	2.200
Ensino Fundamental	6.450
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	400
Atendimento Educacional Especializado (AEE)	150
Total Geral	9.500 alunos

2. Justificativa

2.1 Promover bem-estar e saúde dos alunos durante a sua permanência em sala de aula, através da oferta de uma alimentação adequada nutricionalmente, levando-se em consideração as necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias e outras especificidades. Assim como, garantir a segurança alimentar e o **Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA)**, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar; bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, interação e inclusão social e valorização da cultura regional dos estudantes matriculados na Rede de Ensino Municipal de São Cristóvão (Se).

3. Especificação do Objeto

• **3.1 As Especificações Técnicas** dos itens alimentícios perecíveis e não perecíveis do objeto desta licitação (**PREGÃO ELETRÔNICO**) com seus respectivos quantitativos estimados para consumo anual, embasados na composição dos cardápios programados para o exercício de 2023 da Secretaria Municipal de Educação, seguem de acordo com a planilha de descrição e quantificação descrita neste **Termo de Referência**.

• **Ampla Concorrência (Lei Complementar 123/2006):**

Item	Especificação Técnica do Item	Embalagem	Quantidade Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	BATATA INGLESA: Batata Inglesa in natura , nova, de 1º qualidade , tamanho grande, limpa, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característicos. Isenta de matéria terrosa,	Kg	10.950	6,24	68.328,00

	raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária para transporte do produto deve ser em monoblocos plásticos e limpos.				
2	BROA DE MILHO SEM RECHEIO DOCE: Produto de panificação, contendo basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10%). O produto deverá ser isento de recheio doce. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Composição nutricional em 100g: Valor calórico: 350 a 450Kcal, Carboidrato: 55 a 80g. Proteínas: 04 a 10g, Gorduras Totais: 09 a 15gr, Gordura, Saturada: Máximo de 06g, Gorduras Trans; Não Contém, Cálcio: Mínimo de 190mg/100g, Ferro: Mínimo de 7mg, Sódio: Máximo de 485g/100g, Fibra alimentar: Mínimo de 7g. Embalagem Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado/selado, com peso de 50g a unidade. Deverá conter na embalagem a devida rotulagem do produto com a identificação, composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. Secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada a lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação. Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten” . O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade c/ 50g	48.563	1,30	63.131,90
3	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 2ª QUALIDADE CONGELADA TIPO PALETA SEM OSSO: Carne bovina de 2ª qualidade (Paleta sem osso), congelada, limpa, livre de sebo ou aponevroses pelancas, com no máximo 5 % de gordura igualmente distribuída por peça, cor vermelho vivo brilhante, consistência firme e elástica, acondicionada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade e transportada sob refrigeração adequada, em caixa de papelão original do fabricante	Kg	5.854	32,52	190.372,08

	(Identificação do Frigorífico), com especificação de data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE e dados do fabricante. Prazo de validade mínima não inferior a 05 (cinco) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
4	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE CONGELADA: Carne bovina moída e congelada, obtida pelo preparo de carne de 1ª qualidade tipo PATINHO BOVINO limpo, moído, sem adição de conservantes ou outros aditivos nem substâncias que possam comprometer a qualidade higiênica do produto ou suas qualidades organolépticas características. Cor - vermelha característica, Odor – próprio, Sabor – próprio e Aspecto – próprio. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O rótulo deve trazer a denominação " Carne bovina de primeira qualidade " seguido da sua classificação e do prazo de validade Apresentando baixo percentual de gordura, no máximo (10%) , ser isenta de cartilagens, de ossos, conter no máximo 3% de aponevrose (comparação com a amostra). Quanto à perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 3% . Embalagem: O produto deverá estar congelado e embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, transparente e resistente, com peso individual de 500g, acondicionados em caixa de até 20 kg. o transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico. o produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data de entrega e deverá ter validade de no mínimo 180 dias. Rótulo padronizado do ministério da agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: nome da peça oferecida, nº de registro de inspeção do SIF, data de produção/lote, validade, informações nutricionais e peso da embalagem. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500g	22.913	16,28	373.023,64
5	FILE PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Corte de parte do frango cru e congelada (Filé de peito de frango sem osso), de 1ª qualidade , ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial do Ministério de Agricultura, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas,	Kg	20.250	16,58	335.745,00

	penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto, cor e sabor característicos. Embalagem: em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 1Kg. Seguir a Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE . Prazo de validade mínima não inferior a 12 (Doze) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Produto obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo), ser enriquecido com Vitaminas A e D, conter cálcio, ferro, proteína, sódio, carboidratos e os ingredientes: leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja e "não conter glúten". Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ausência de amido, sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem primária atóxica aluminizada, resistente e fechado hermeticamente com 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 200g	46.200	6,16	284.592,00
7	MAÇÃ VERMELHA IN NATURA, TAMANHO GRANDE DE 1ª QUALIDADE: Maçã vermelha in natura, nova, tamanho GRANDE (NUMERAÇÃO	Unidade	151.748	9,54	1.447.675,92

	150), de 1º qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem secundária para transporte do produto deve ser em caixas de papelão limpas com divisão interna de proteção ondulada original do fabricante.				
8	MACARRÃO DE SÊMOLA FORMATO ESPAGUETE: Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato espaguete n.º 8, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " contém glúten ". Embalagem secundária plástica reforçada. O produto deve conter validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500g	15.503	4,40	68.213,20
9	OVOS DE GALINHA BRANCO, TAMANHO GRANDE: Ovos de galinha branco, tipo 1 , tamanho GRANDE , fresco, selecionado com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspecto característico. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Dúzia	9.169	17,44	159.907,36
10	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG: Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo de	Unidade c/ 50g	106.418	2,65	282.007,70

	<p>pão. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elásticos, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Valor calórico: 250 a 350 kcal, Carboidrato: 50 a 80g, Proteínas: 4 a 8g, Gorduras Totais: 3 a 6g, sódio: Máximo de 648mg, Gorduras Trans: Não Contém. Embalagem Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. Embalagem Secundária: Acondicionado em caixa de papelão, conteúdo 100 unidades, devidamente rotulada a lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade (impresso no rótulo do produto) Mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten”. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
11	<p>CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 2ª QUALIDADE CONGELADA TIPO MÚSCULO: Carne bovina de 2ª qualidade (Músculo), congelada, limpa, livre de sebo ou aponevroses pelancas, com no máximo 5 % de gordura igualmente distribuída por peça, cor vermelho vivo brilhante, consistência firme e elástica, acondicionada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade e transportada sob refrigeração adequada, em caixa de papelão original do fabricante (Identificação do Frigorífico), com especificação de data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE e dados do fabricante. Prazo de validade mínima não inferior a 05 (cinco) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser</p>	Kg	2.179	35,78	77.964,62

	entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
--	---	--	--	--	--

- Itens de Cota Reservada de até 25 % e itens Exclusivos para ME e EPP (Lei Complementar 123/2006, art. 48, inc. III):

Item	Especificação Técnica do Item	Embalagem	Quantidade Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
12	AÇUCAR CRISTAL: Açúcar branco: sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais ferrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente com 1kg. Informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 06 (seis); embalagem secundária: plástico resistente e com registro no Ministério da Agricultura - SIF e/ou Ministério da Saúde. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	4.795	5,03	24.118,85
13	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Azeite português, 100% azeite de oliva Extra Virgem , ingrediente: Azeite de oliva extra virgem. Acidez máxima 0,5%. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " não contém glúten ". Embalagem individual em vidro de cor escura e não transparente com 500ml. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional. Deverá apresentar validade mínima 12 meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade c/ 500ml	15	27,26	408,90
14	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1: Arroz parboilizado " tipo 1 ", classe longo fino, coloração branca, constituído de grãos inteiros (no mínimo 90%), isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente com 1Kg. Informação nutricional no rótulo, com data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, com registro do Ministério	Kg	12.705	4,49	57.045,45

	de Agricultura. Embalagem secundária: plástico resistente. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
15	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1: Arroz beneficiado polido “ tipo 1 ”, classe longo fino, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original do fabricante, fechado hermeticamente com 1kg. Informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de empacotamento, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	2.735	4,78	13.073,30
16	AMIDO DE MILHO SEM SABOR: Mistura amilácea à base de amido de milho para preparo de mingaus , sólido em forma de pó fino, branco, inodoro e insípido, acondicionada em embalagem primária com 200g . Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Caixa c/ 200g	300	5,42	1.626,00
17	ALHO IN NATURA DE 1ª QUALIDADE: Alho nacional in natura , novo, de 1ª qualidade , tamanho médio, de boa qualidade, compacto e firme. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.	Kg	635	23,78	15.100,30
18	BATATA INGLESA: Batata Inglesa in natura , nova, de 1º qualidade , tamanho grande, limpa, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característicos. Isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária para transporte do produto deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Kg	3.650	6,24	22.776,00
19	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito doce, tipo Maria, PRODUTO SEM LACTOSE , sabor tradicional, livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica (tipo 3 x 1) com 350g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. Ingredientes: farinha de trigo	Pacote c/ 350g	11.050	6,24	68.952,00

	enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, glucose de milho, açúcar, soro de leite em pó, sal e estabilizante de lecitina de soja. Valor nutricional por porção de 30g do produto: 135 kcal, carboidrato 20g, proteína 3g, gorduras totais 3,8g e sódio 113mg. O biscoito deverá ser isento de sujidades e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos quebradiços, mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade mínima de mínima de 06 (seis) meses a 01 ano. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: "PRODUTOS SEM LACTOSE" , os dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
20	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Biscoito doce, tipo Maisena, PRODUTO SEM LACTOSE , sabor tradicional, livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica (tipo 3 x 1) com 350g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, glucose de milho, açúcar, soro de leite em pó, sal e estabilizante de lecitina de soja. Valor nutricional por porção de 30g do produto: 135 kcal, carboidrato 20g, proteína 3g, gorduras totais 3,8g e sódio 113mg. O biscoito deverá ser isento de sujidades e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos quebradiços, mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a 01 ano. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: "PRODUTOS SEM LACTOSE" , os dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 350g	11.050	6,28	69.394,00
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, PRODUTO SEM LACTOSE , sabor tradicional, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcares, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, estabilizante lecitina de soja, outros. Acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica (tipo 3 x 1) com 350g.	Pacote c/ 350 g	11.200	4,98	55.776,00

	<p>Composição nutricional em 30g: 133 kcal, 21g de carboidrato, 2,3g de proteína, 4,4g de gorduras totais, 122mg de sódio. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. O biscoito deverá ser isento de sujidades e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos quebradiços, mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a 01 ano. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: “PRODUTOS SEM LACTOSE”, os dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
22	<p>BROA DE MILHO SEM RECHEIO DOCE: Produto de panificação, contendo basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10%). O produto deverá ser isento de recheio doce. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Composição nutricional em 100g: Valor calórico: 350 a 450Kcal, Carboidrato: 55 a 80g. Proteínas: 04 a 10g, Gorduras Totais: 09 a 15gr, Gordura, Saturada: Máximo de 06g, Gorduras Trans; Não Contém, Cálcio: Mínimo de 190mg/100g, Ferro: Mínimo de 7mg, Sódio: Máximo de 485g/100g, Fibra alimentar: Mínimo de 7g. Embalagem Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado/selado, com peso de 50g a unidade. Deverá conter na embalagem a devida rotulagem do produto com a identificação, composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. Secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada a lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação. Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém</p>	Unidade c/ 50g	16.187	1,30	21.043,10

	glúten ". O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
23	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO: Café em pó torrado e moído, em pó. Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Acondicionado em embalagem aluminizada de 250g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 03 (três) meses. Apresentar Selo de Pureza Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 250g	560	10,50	5.880,00
24	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO MOLE E PATINHO: Carne bovina de 1ª qualidade (coxão mole e patinho) , sem osso, congelada, limpa, livre de sebo ou aponevroses pelancas, com no máximo 5 % de gordura igualmente distribuída por peça, cor vermelho vivo brilhante, consistência firme e elástica acondicionada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade e transportada sob refrigeração adequada, em caixa de papelão original do fabricante (Identificação do Frigorífico), com especificação de data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE e dados do fabricante. Prazo de validade mínima não inferior a 05 (cinco) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	540	39,12	21.124,80
25	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 2ª QUALIDADE CONGELADA TIPO MÚSCULO: Carne bovina de 2ª qualidade (Músculo) , congelada, limpa, livre de sebo ou aponevroses pelancas, com no máximo 5 % de gordura igualmente distribuída por peça, cor vermelho vivo brilhante, consistência firme e elástica, acondicionada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade e transportada sob refrigeração adequada, em caixa de papelão original do fabricante (Identificação do Frigorífico), com especificação de data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE e dados do fabricante. Prazo de validade mínima não inferior a 05 (cinco) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser	Kg	726	35,78	25.976,28

	entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
26	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 2ª QUALIDADE CONGELADA TIPO PALETA SEM OSSO: Carne bovina de 2ª qualidade (Paleta sem osso), congelada, limpa, livre de sebo ou aponevroses pelancas, com no máximo 5 % de gordura igualmente distribuída por peça, cor vermelho vivo brilhante, consistência firme e elástica, acondicionada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade e transportada sob refrigeração adequada, em caixa de papelão original do fabricante (Identificação do Frigorífico), com especificação de data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – SIF ou SIE e dados do fabricante. Prazo de validade mínima não inferior a 05 (cinco) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	1.951	32,52	63.446,52
27	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE CONGELADA: Carne bovina moída e congelada, obtida pelo preparo de carne de 1ª qualidade tipo PATINHO BOVINO limpo, moído, sem adição de conservantes ou outros aditivos nem substâncias que possam comprometer a qualidade higiênica do produto ou suas qualidades organolépticas características. Cor - vermelha característica, Odor – próprio, Sabor – próprio e Aspecto – próprio. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O rótulo deve trazer a denominação " Carne bovina de primeira qualidade " seguido da sua classificação e do prazo de validade Apresentando baixo percentual de gordura, no máximo (10%) , ser isenta de cartilagens, de ossos, conter no máximo 3% de aponevrose (comparação com a amostra). Quanto à perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 3% . Embalagem: O produto deverá estar congelado e embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, transparente e resistente, com peso individual de 500g, acondicionados em caixa de até 20 kg. o transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico. o produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data de entrega e deverá ter validade de no mínimo 180 dias. Rótulo padronizado do ministério da agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: nome da peça oferecida, nº de registro de inspeção do	Pacote c/ 500g	7.637	16,28	124.330,36

	SIF, data de produção/lote, validade, informações nutricionais e peso da embalagem. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
28	CANELA EM PÓ: Canela em pó, produto de especiaria, com aspecto homogêneo, pó fino, cheiro aromático, cor e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem em frasco de 35g, original do fabricante. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pote c/ 35g	1.360	4,77	6.487,20
29	CRAVO DA ÍNDIA: Cravo da Índia, produto natural, embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, pacote com 8g. Aspecto, cor e cheiro próprios da espécie. Embalagem plástica, resistente e transparente de 8g, original do fabricante. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 08g	765	3,79	2.899,35
30	CEBOLA BRANCA: Cebola branca in natura , nova, de 1ª qualidade , tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos. Isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos da espécie. Acondicionado em saco nylon resistente tipo rede. O produto deverá ser transportado em monoblocos plásticos e limpos.	Kg	6.690	4,91	32.847,90
31	COLORÍFICO: Calorífico em pó fino - homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais; sem adição de sais sódicos e conservantes ; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente, resistente e hermeticamente fechado,	Pacote c/ 97g	7.745	2,75	21.298,75

	(embalagem de 97g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. Embalagem secundária: plástico resistente. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
32	FARINHA DE AVEIA INTEGRAL: Farinha de aveia integral em flocos finos, fonte de proteínas e fibras, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Ingredientes: farinha de aveia integral. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " contém glúten ", acondicionada em caixa lacrada, original do fabricante de 165g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Caixa c/ 165g	550	6,14	3.377,00
33	FARINHA DE ARROZ FLOCADA: Farinha de arroz flocada, pré-cozida, branca, 100% natural com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " não contém glúten ". Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500g	50	5,21	260,50
34	FARINHA DE MILHO FLOCADA: Farinha de milho flocada, pré-cozida, amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto não contém glúten. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do	Pacote c/ 500g	5.935	3,37	20.000,95

	consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
35	FARINHA DE ARROZ: Farinha de arroz para preparo de mingaus , tipo Arrozina, enriquecida com vitaminas e minerais, sólida em forma de pó fino, branco, inodoro e insípido, acondicionada em embalagem original do fabricante com 180g. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a 01 (um) ano, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Caixa c/ 180g	150	7,40	1.110,00
36	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Farinha de trigo sem fermento, de 1ª qualidade , enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente com 1Kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " contém glúten ". Informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses. Embalagem secundária: plástico resistente. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	130	6,67	867,10
37	FEIJÃO CARIOCA: - Feijão carioca tipo 1, novo, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros , formatos naturais limpos e secos, isentos de pedras, pragas ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original do fabricante com 01kg. Informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade mínima de 03 (três) meses, com registro no Ministério da Agricultura - SIF e/ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária: plástico resistente. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	6.070	5,72	34.720,40
38	FERMENTO EM PÓ: Fermento Químico em pó, produto formado de substâncias químicas que	Frasco c/ 100g	80	3,72	297,60

	por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade, contendo como ingrediente: amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico, Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " não contém glúten ", com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 41,6g de carboidrato, 0g de proteína e 0g de lipídio, acondicionado em pote de 100g, original do fabricante, com especificações do produto, Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
39	FILE PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Corte de parte do frango crua e congelada (Filé de peito de frango sem osso), de 1ª qualidade , ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial do Ministério de Agricultura, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto, cor e sabor característicos. Embalagem: em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 1Kg. Seguir a Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE . Prazo de validade mínima não inferior a 12 (Doze) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	6.750	16,58	111.915,00
40	FILÉ DE PEIXE MERLUZA CONGELADO: Filé de peixe tipo Merluza, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha , embalados em sacos plásticos de polietileno	Pacote c/ 800g	230	27,66	6.361,80

	de 800g e devidamente rotulado, congelados, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao com sumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE . Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Prazo de validade mínima não inferior a 06 (seis) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
41	FÍGADO BOVINO CONGELADO: Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalado em sacos plásticos de polietileno e depois em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE . Prazo de validade mínima não inferior a 05 (cinco) meses a conta da data de empacotamento. O produto deverá ser entregue congelado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	120	14,59	1.750,80
42	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES A PARTIR 06 MESES DE VIDA, COM PREBIÓTICO: Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir dos 06 meses de vida, com prebiótico e proteínas lácteas, elaborada para atender as necessidades nutricionais do lactente a partir do 2º semestre. Relação caseína: soro 40:60, 98% gorduras de origem vegetal. Acrescida de L-Carnitina, Colina, Inositol e Taurina. Embalagem lata de 400g. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES , a partir da data de entrega.	Lata c/ 400g	140	52,00	7.280,00
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNTANEO: Produto obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo), ser enriquecido com Vitaminas A e D, conter cálcio, ferro, proteína, sódio, carboidratos e os ingredientes: leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja e "não conter glúten". Aspecto: Pó uniforme	Pacote c/ 200g	15.400	6,16	94.864,00

	<p>sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ausência de amido, sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem primária atóxica aluminizada, resistente e fechado hermeticamente com 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
44	<p>LEITE DE SOJA EM PÓ: Leite em pó instantâneo a base de proteína isolada de SOJA, rico em proteínas, gorduras, minerais (Cálcio, fósforo, magnésio, potássio), fibra e vitaminas. Obtido por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: "não contém glúten". Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ausência de amido, sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente, embalagem original do fabricante com peso líquido de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação e ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Lata c/ 300g	100	47,23	4.723,00
45	<p>MAÇÃ VERMELHA IN NATURA, TAMANHO GRANDE DE 1ª QUALIDADE: Maçã vermelha in natura, nova, tamanho GRANDE (NUMERAÇÃO 150), de 1º qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. A</p>	Unidade	50.582	9,54	482.552,28

	embalagem secundária para transporte do produto deve ser em caixas de papelão limpas com divisão interna de proteção ondulada original do fabricante.				
46	MARGARINA CREMOSA COM SAL SEM GORDURAS TRANS: Margarina vegetal cremosa, com sal, no mínimo 65% a 80% de lipídeos e 0% de GORDURAS TRANS , enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Contendo obrigatoriamente os ingredientes: leite, seus constituintes, sem gordura trans, dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente a designação " livre de gorduras trans ", pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Acondicionada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser entregue resfriado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade c/ 250g	2.940	4,80	14.112,00
47	MARGARINA OU CREME VEGETAL COM SAL, SEM LEITE E LACTOSE, SABOR TRADICIONAL: Margarina ou Creme vegetal sabor TRADICIONAL , isenta de leite, lactose, soro de leite ou traços de leite. Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitaminas, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. SEM GORDURA TRANS e COLESTEROL . Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionada em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser entregue resfriado e	Unidade c/ 250g	40	6,26	250,40

	transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
48	MASSA PARA SOPA: Massa para sopa, tipo concha ou argolinha , ingredientes: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum vitaminada. Isenta de corantes artificiais , sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco plástico transparente atóxico de 500g. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " contém glúten ". Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote impressos no rótulo. Embalagem secundária plástica reforçada. O produto deve conter validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500 g	5.940	6,83	40.570,20
49	MACARRÃO DE ARROZ (ZERO GLUTEN): Massa alimentícia ZERO GLUTÉN , tipo seca para macarronada, formato espaguete ou parafuso. Elaborado com farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote. Deve conter nos rótulos da embalagem Obrigatoriamente a expressão: " não contém glúten ou ZERO glúten ". O produto deve conter validade mínima de 06 meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500g	50	4,51	225,50
50	MACARRÃO DE SÊMOLA FORMATO ESPAGUETE: Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato espaguete n.º 8, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " contém glúten ". Embalagem secundária plástica reforçada. O produto deve conter validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500g	5.167	4,40	22.734,80
51	MILHO PARA MUNGUNZÁ (TIPO AMARELO):	Pacote c/	620	2,79	1.729,80

	Milho desolhado, triturado, para preparo de mungunzá, cor amarela, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente com 500g. Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote impressas no rótulo. Embalagem secundária plástica reforçada. O produto deve conter validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	500g			
52	MILHO PARA PIPOCA – Milho para pipoca, classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico, transparente com 500g, Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote impressas no rótulo. Embalagem secundária plástica reforçada. O produto deve conter validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 500g	465	5,73	2.664,45
53	OVOS DE GALINHA BRANCO, TAMANHO GRANDE: Ovos de galinha branco, tipo 1, tamanho GRANDE , fresco, selecionado com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspecto característico. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Dúzia	3.056	17,44	53.296,64
54	ÓLEO VEGETAL DE SOJA: Óleo de soja refinado, fluído, puro, envasado em embalagem primária PET de 900ml, adequado para condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra contaminação, definida na Resolução nº 22/177-MS. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade informação nutricional e embalagem secundária caixa de papelão resistente. O produto deverá apresentar validade mínima 12 (doze) meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade c/ 900 ml	745	8,51	6.339,95
55	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG: Produto	Unidade c/	35.472	2,65	94.000,80

	<p>obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo de pão. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elásticos, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Valor calórico: 250 a 350 kcal, Carboidrato: 50 a 80g, Proteínas: 4 a 8g, Gorduras Totais: 3 a 6g, sódio: Máximo de 648mg, Gorduras Trans: Não Contém. Embalagem Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. Embalagem Secundária: Acondicionado em caixa de papelão, conteúdo 100 unidades, devidamente rotulada a lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade (impresso no rótulo do produto) Mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten”. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	50g			
56	<p>SAL REFINADO: Sal refinado iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em saco polietileno transparente hermeticamente fechado, com 1kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, validade e informação nutricional. O produto deverá</p>	Kg	2.200	1,46	3.212,00

	apresentar validade mínima 06 meses da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
57	SALSICHA TIPO HOT DOG: Salsicha de carne suína, bovina e frango, congelada, embalada à vácuo , acondicionada em embalagem plástica transparente resistente, original do fabricante, atóxica, com peso líquido de 1kg. Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Rótulo do produto contendo a identificação da empresa, com registro no Ministério da Agricultura – SIF ou CISPOA, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses. O produto deverá ser entregue resfriado e transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	465	14,34	6.668,10
58	TEMPERO MISTO: Tempero misto completo em pó (pimenta e cominho), mistura para condimento, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos. Ingredientes: fubá de milho, cominho, pimenta do reino, sal, corante natural. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente, resistente e hermeticamente fechado, com 97g. Informação nutricional, data de fabricação e lote impressos no rótulo. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem obrigatoriamente a expressão: " Não contém glúten ". O produto deverá apresentar validade mínima 06 (seis) meses da data de entrega. Embalagem secundária: plástico resistente. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Pacote c/ 97g	6.955	1,17	8.137,35
59	VINAGRE DE ÁLCOOL DE 1ª QUALIDADE: Vinagre de álcool, acondicionado em embalagem plástica de 500ml, com acidez máxima de 4%. Informações nutricionais no rótulo do produto, com especificação de data de fabricação, prazo de validade mínima de 01(um) ano e dados do fabricante. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade c/ 500 ml	1.360	5,21	7.085,60
TOTAL ----->					R\$ 5.035.674,50

4- Critérios para Análise das Amostras

4.1 As amostras dos gêneros alimentícios serão submetidas à prévia análise do responsável técnico do Município (**Nutricionista**), onde será avaliada a embalagem original do fabricante e as fichas técnicas dos gêneros licitados, se necessário; bem como análise

quantitativa da embalagem primária e análise qualitativa das características sensoriais e gustativas das amostras apresentadas (**Qualidade do produto e aceitabilidade oral para consumo da comunidade escolar**) para fins de emissão de parecer técnico no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, a contar da data da apresentação das amostras estipulada no Edital do certame;

4.2 As amostras apresentadas deverão ser entregues com etiquetas, apostas em local que não prejudique a identificação dos dados do produto, contendo as seguintes informações: **NOME DA EMPRESA FORNECEDORA; MODALIDADE DA LICITAÇÃO; NÚMERO DA LICITAÇÃO;**

4.3 Somente será analisada para fins de avaliação e emissão do parecer técnico a amostra correspondente a **MARCA** do produto constante na proposta de preço da Empresa licitante devidamente encaminhada pelo Setor de Licitação do município;

4.4 As amostras dos produtos alimentícios devem ser apresentadas em embalagem original do fabricante, **exceto os produtos "in natura"**, considerando o seguinte quantitativo na sua apresentação:

- Gêneros Perecíveis **SÓLIDOS**: 01 kg de cada item;
- Gêneros perecíveis **LÍQUIDOS**: 01 unidade de cada item;
- Item Ovos de galinha: 01 dúzia;
- Demais gêneros alimentícios: 01 embalagem original de cada item.

4.5 De acordo com a Legislação Brasileira para Rotulagem Geral de Alimentos e Bebidas Embalados – (**RDC 259/02 – ANVISA/MS**) as informações abaixo são obrigatórias nas embalagens de alimentos, **exceto os produtos "in natura"**:

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes (aditivos);
- Conteúdos líquidos;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Registro no órgão competente;
- Cuidados de conservação;
- Nº de Registro no órgão competente;
- Informação nutricional;
- Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio devem constar também, a informação: **Contém glúten.**
- Os produtos alimentícios a base de leite e laticínios devem constar também, a informação: **Contém lactose.**

A declaração do prazo de validade **não** é exigida para:

- Frutas e hortaliças frescas;
- Vinagre;
- Açúcar;
- Sal.

4.6 Os produtos de origem animal devem ter o carimbo dos Serviços de Inspeção obrigatórios, podendo ser Federal (**SIF**), Estadual (**SIE**) ou Municipal (**SIM**). Os materiais para embalagem devem ser atóxicos não representando uma ameaça a segurança e adequação do alimento, sob as condições específicas de armazenamento e uso, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os Padrões de Identificação e Qualidade do produto;

4.7 Órgãos responsáveis pela legislação de alimentos:

- **ANVISA** (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)
- **MAPA** (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)
- **INMETRO** (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia)

5. Da Qualificação Técnica

5.1 As Empresas proponentes deverão apresentar atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

5.2 As Empresas proponentes deverão apresentar cópia do **Alvará de Vigilância Sanitária** atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

6. Critérios de Fornecimento / Recebimento

6.1 A **CONTRATADA** deverá cumprir rigorosamente a programação de fornecimento de gêneros alimentícios emitida pela Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**) vinculada à Secretaria Municipal da Educação (**SEMED**), sob a responsabilidade técnica da nutricionista do município, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade dos produtos a serem entregues, sem atrasos no fornecimento de qualquer item constante da requisição de gêneros alimentícios destinados às Unidades Escolares;

6.2 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela **DAE**, a qual formulará periodicamente, tendo a **CONTRATADA** proponente o prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas** a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes;

6.3 A falta de cumprimento deste dará direito à Unidade destinatária de proceder à devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista, especialmente produtos de panificação; bem como, desobrigará a **CONTRATANTE** do cumprimento do prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para envio da requisição posterior;

6.4 Os produtos poderão ser solicitados conforme necessidade e entregues no endereço a ser designado pela Diretoria da Alimentação escolar (**DAE**), dentro do horário comercial, combinado com o Fiscal do Contrato, servidor devidamente nomeado pela citada Secretaria;

6.5 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (**organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas**), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento** e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (**SIM / SIE / SIF**);

6.6 Somente será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,

- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (**SIM / SIE / SIF**), quando couber,

6.7 Comunicar imediatamente à Diretoria da Alimentação escolar (**DAE**) eventual impossibilidade no fornecimento de algum dos gêneros solicitados, a fim de que esta estabeleça substituição do gênero por similar em **24 (vinte e quatro) horas** após o envio da requisição à Empresa, se necessário;

6.8 É vedado à **CONTRATADA** todo e qualquer tipo de contato com as Unidades Escolares, para tratar de assuntos pertinentes à itens e/ou de resolução de assuntos afins, cabendo a Diretoria da Alimentação escolar (**DAE**) tais procedimentos;

6.9 No ato da entrega o responsável pelo recebimento designado pela **SEMED** poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Edital, cabendo a **CONTRATADA** substituí-los no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**;

6.10 A **CONTRATADA** deverá **repor imediatamente após comunicado da CONTRATANTE**, gêneros devolvidos por falta de qualidade cuja comunicação documental será encaminhada a **CONTRATADA**, considerando-se: impropriedade para consumo e/ou maturação excessiva acarretando pontos de deterioração, ou ainda, por acondicionamento inadequado, providenciando, também, o produto alimentício que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;

6.11 Retirar e substituir imediatamente após comunicado da **CONTRATANTE**, os gêneros que apresentem alteração sensorial, tornando-os impróprios para o consumo, mesmo dentro do prazo de validade. Não ocorrendo a retirada e substituição, a **CONTRATANTE** estará **isenta do pagamento** referente aos mesmos, devendo ser efetuada carta de correção (**excluindo o produto da Nota Fiscal**) ou devido cancelamento da Nota Fiscal, se por ventura for necessário;

6.12 A **CONTRATADA** compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- Entregar os produtos **NÃO** contendo em sua embalagem original a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;
- Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas no Edital;
- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas legislações vigentes no ato da entrega.

6.13 Acondicionar os gêneros com suas embalagens, contendo especificação do gênero, gramatura (peso) ou quantidade, data de fabricação e/ou validade visíveis, carimbo do órgão de inspeção e indicação de temperatura para armazenamento. Quanto aos legumes e frutas, os mesmos deverão ser fornecidos em monoblocos vazados ou sacos de nylon tipo rede; sendo expressamente vedada a utilização de saco plástico fechado tipo leitoso ou caixa de madeira no serviço de alimentação conforme legislação vigente;

6.14 No caso de **alterações sensoriais (cor, odor, textura e paladar) toxinfecção, intoxicação alimentar** e sempre que a Administração julgar necessário, a **CONTRATADA** fica responsável pela coleta de amostra(s) no local onde se registrou a ocorrência em até 24 (vinte e quatro) horas, recolher a amostra na Unidade, enviando a(s) mesma(s) a laboratórios pertencentes a Universidades Federais ou Estaduais ou Credenciados no Ministério da Agricultura, a fim de submetê-las à análise microbiológica, conforme o caso.

6.15 Identificar em todas as Notas Fiscais emitidas a especificação de todos os produtos nas totalidades, constantes nas requisições dos pedidos, devidamente preenchidas e emitidas separadamente por **PROGRAMA DE AÇÃO** atendido;

6.16 Fornecer no caso de falta de algum produto, outro, mediante autorização prévia da Nutricionista responsável ou Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**), mantendo o preço inicial do produto e a qualidade ofertada anteriormente;

6.17 A **CONTRATADA** deverá, obrigatoriamente, garantir condições adequadas para armazenamento e estocagem dos gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme legislação vigente.

6.18 As entregas dos itens alimentícios deverão ser efetuadas **SEMANALMENTE** e/ou **QUINZENALMENTE** (conforme necessidade), nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data pré-estabelecida pela Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**);

6.19 A **CONTRATADA** deverá estar provida de **BALANÇA (Mecânica ou Eletrônica)** para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega em cada Unidade Escolar;

6.20 A relação dos locais de entrega e respectivos endereços constam no anexo, onde os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na **CASA DA MERENDA (Avenida Félix Pereira, nº 153, Centro, São Cristóvão/Se)** e nas Cozinhas/Refeitório das **DEZENOVE** Escolas de **PRONTA ENTREGA** selecionadas, localizadas no perímetro urbano e adjacências, mediante apresentação da planilha de entrega elaborada e emitida pela nutricionista responsável do município;

6.21 A **CONTRATADA** após a entrega efetuada nas escolas de pronta entrega deverá apresentar imediatamente na **CASA DA MERENDA (Avenida Félix Pereira, nº 153, Centro, São Cristóvão/Se)** as planilhas de entrega emitidas pela Nutricionista devidamente assinadas e datadas pelo pessoal lotado nas respectivas Unidades Escolares de Pronta Entrega, juntamente com a **Nota Fiscal correspondente por Programa de Ação**, para fins de conferência e auditoria por parte da Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**).

6.22 Obedecer rigorosamente ao horário das entregas nas escolas, conforme cronograma estabelecido:

- Casa da Merenda (**Distribuição centralizada**) - Das 8:00 às 13:00h;
- Escolas de pronta Entrega (**Distribuição Descentralizada – Direto da CONTRATADA**) – das 08:00 às 15:00 h;

6.23 Os gêneros perecíveis de origem animal (**Tipo carnes, iogurte e bebida láctea**) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos (**Tipo Baú**);

6.24 As carnes em geral deverão estar congeladas e transportadas em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA, e as carnes salgadas deverão estar isentas de líquidos no interior da embalagem, sem rupturas na superfície. **Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis e estocáveis) entregues nas unidades de ensino deverão ser de 1º qualidade;**

6.25 Os gêneros de hortifruti tipo: **alho, batata inglesa, cebola branca** entregues em sacarias deverão conter **peso máximo de 30 kg por saca** para fins de padronização no recebimento e dispensação;

6.25 Fornecer gêneros com data de fabricação o mais próximo possível da data de entrega, especialmente produtos de panificação, garantindo assim que a **CONTRATANTE** disponha de um prazo de utilização extenso para consumo alimentar seguro.

7. Da Fiscalização

7.1 A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável ou da Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**), será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos licitados);

7.2 A Nutricionista da **SEMED** realizará visita programada nos locais de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela **CONTRATADA**, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções;

7.3 A aceitação dos gêneros alimentícios estará condicionada à devida fiscalização da equipe da Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**) vinculada a **SEMED**. Não serão aceitos produtos cujas condições de qualidade, armazenamento e transporte não sejam satisfatórios tendo em vista a segurança alimentar. Todos os gêneros serão submetidos a aceitabilidade do corpo discente; sendo solicitadas substituição de algum item por similar, se necessário.

8- Do Prazo da Entrega

8.1 O **prazo máximo para a entrega** dos gêneros alimentícios é de até **48 (quarenta e oito) horas**, a contar de solicitação formal procedida pela equipe da Diretoria da Alimentação Escolar (**DAE**) à **CONTRATADA**;

8.2 A periodicidade para a efetiva entrega dos gêneros alimentícios poderá ser de até **02 (duas) vezes por semana**, conforme avaliação técnica feita pela **DAE**.

9. Das Obrigações da CONTRATADA

9.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem cada Região do Município de São Cristóvão, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, informando imediatamente à **DAE** eventuais intercorrências;

9.2 As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da **CONTRATADA**;

9.3 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado (Tipo baú) ou veículo aberto munido de lona protetora específica para esse fim, devendo ser previamente higienizado e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

9.4 Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em veículo isotérmico (**Tipo baú**), de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

9.5 Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno limpa, **não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão**, com exceção dos ovos, maçã e produtos de panificação que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão original do fabricante;

9.6 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato ou bota, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega;

9.7 Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo **de 48 (quarenta e oito) horas**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas;

9.8 A **CONTRATADA** deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios por local atendido (**Casa da Merenda e Escolas de Pronta Entrega**) deste Município a ser encaminhado **DAE**;

9.9 Demais obrigações em conformidade com a **Lei 8.666/93** e demais legislações pertinentes;

10- Da Dotação Orçamentária

10.1 As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento da Secretaria Municipal de Educação, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

UO: 3028

Ação: 2827 – PNAE EJA

ED: 33903000

FR: 15000000/15520000

UO: 3028

Ação: 2804 – PNAE PRÉ ESCOLAR

ED: 33903000

FR: 15000000/15520000

UO: 3028

Ação: 2805 – PNAE CRECHE

ED: 33903000

FR: 15000000/15520000

UO: 3028

Ação: 2822 – PNAE AEE

ED: 33903000

FR: 15000000/15520000

UO: 3028

Ação: 2811 – PNAE FUNDAMENTAL

ED: 33903000

FR: 15000000/15520000

UO: 3028

Ação: 2823 – PNAE MAIS EDUCAÇÃO

ED: 33903000

FR: 15000000/15520000

11- Procedimento de Gerenciamento e Fiscalização

11.1 O fornecimento será fiscalizado por servidor designado pela Entidade executora responsável pela gestão do Programa de Alimentação Escolar no Município de São Cristóvão (Se), que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa do licitante vencedor em saná-las no prazo de até **48 horas (quarenta e oito) horas**.

12- Prazo de Execução

12.1 O fornecimento de gêneros alimentícios de que trata este Termo de Referência, deverá ser executado durante o **exercício do ano letivo 2023 ou até a vigência da Ata de Registro de Preços homologada**, se for essa a modalidade de Licitação, contados a partir da data da assinatura do contrato com as empresas vencedores do certame, em conformidade

com a legislação vigente, com previsão de entrega parcelada dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis na Casa da Merenda e Unidades de Ensino selecionadas que compõem a rede escolar do município de São Cristóvão (Se), a contar da data de sua homologação.

Aracaju, 30 de novembro de 2022.

KAREN BLANDA R. DO NASCIMENTO
Nutr. Quadro Técnico - CRN 5ª Região 9701
Secretaria Municipal da Educação
São Cristóvão (Se)

TERMO DE REFERÊNCIA APROVADO POR:

DEISE MARIA BARROSO
Secretária Municipal de Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CRISTÓVÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

RELAÇÃO GERAL DAS LOCAIS DE PRONTA ENTREGA
(ENTREGA DIRETO PELA EMPRESA FORNECEDORA)

1- CASA DA MERENDA:

Endereço: AVENIDA FÉLIX PEREIRA, 153, CENTRO.

2- ESCOLAS DE PRONTA ENTREGA:**REGIÃO CENTRO HISTÓRICO / SÃO CRISTÓVÃO:**

Ordem	Nome da Escola	Endereço
01	EMEF ARACELES RODRIGUES CORREA	Av. Horácio Souza Lima, 156, Alto da Divinéia.
02	EMEF DR. LOURIVAL BAPTISTA	Av. Paulo Barreto de Menezes, S/N. Centro.
03	EMEF GINA FRANCO	Rua João Bebe Água, 56, centro.
04	EMEF SÃO CRISTÓVÃO	Rua Erundino Prado filho, S/N, Centro.
05	EMEI TIA MARINETE	Rua Belo Horizonte, S/N, Centro.
06	EMEF PEDRO AMADO	Av. Lourival Baptista, S/N, Centro.
07	EMEF FREI FERNANDO	Av. Félix Pereira, S/N, Centro.
08	EMEF CARINHO	Rua A, Alto Santo Antônio, S/N Alto da Divinéia.

REGIÃO RITA CACETE / SÃO CRISTÓVÃO:

Ordem	Nome da Escola	Endereço
01	EMEI CLAÚDIO MEIRELES (Incluindo o Anexo)	Rua Principal, S/N, Povoado Colônia Miranda.
02	EMEI AIDEE	Rua Principal, S/N, Povoado Rita Cacete.

REGIÃO ROSA ELZE / EDUARDO GOMES:

Ordem	Nome da Escola	Endereço
01	EMEF DR. MARTINHO DE OLIVEIRA BRAVO	Rua Grujim, 673. Rosa Elze.
02	EMEF PROFª JOSINALVA SANTOS DA SILVA	Rua José Prado Barreto, S/N, Rosa Maria.
03	EMEF MARIA DE LOURDES GOMES	Rua A, S/N, Loteamento Tijuquinha, Conjunto Eduardo Gomes.
04	EMEF RAIMUNDO FRANCISCO DOS SANTOS	Rua A, S/N, Conjunto Luís Alves II.
05	EMEF RUTH DULCE DE ALMEIDA	Rua I, S/N, Jardim Universitário, Rosa Elze.
06	EMEF FRANCISCO DA COSTA BATISTA	Rua Elpidio Batista, S/N, Rosa Elze.
07	EMEF IZIDORIA MENDES CRUZ	Rua B 01, Lafaiete Coutinho, Rosa Elze.



08	EMEF MARIA DE OLIVEIRA	Travessa D, S/N, Madre Paulina
----	------------------------	--------------------------------

ANEXO II**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

(Cidade)/(UF), _____ de _____ de 2023.

**AO
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO****Ref.:** Pregão Eletrônico nº _____/2023.**OBJETO: Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com cronograma de entrega parcelada, destinados ao preparo da Alimentação Escolar dos alunos da rede Municipal de ensino de São Cristóvão (Se), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
VALOR TOTAL						

Prazo de validade da proposta não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contado da data de abertura do certame, caso não seja indicado, será considerada de **60 (sessenta) dias corridos**.

O prazo de entrega, que será de no máximo ____ (____) dias consecutivos contados a partir da entrega da ordem de fornecimento.

Forma de pagamento; por nota de empenho, após emissão da nota fiscal, de acordo com as quantidades fornecidas, devidamente atestadas pelo setor solicitante.

Declaro que nos preços ora propostos e naqueles que por ventura vierem a ser ofertados, por meio de lances, estão incluídos todos os custos que se fizerem indispensáveis ao perfeito fornecimento objeto desta proposta, tais como: **taxas, fretes, impostos, seguros** e tudo mais influir direta ou indiretamente no custo do fornecimento, entendido que a falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas.

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Fone/Fax:

E-mail:**Banco: Agência:****Local/Data:****Conta Corrente Nº:****Nome do Representante Legal:** _____**CPF:** _____

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A DISPOSITIVO CONSTITUCIONAL

AO
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ref.: Pregão Eletrônico nº ____/2023.

DECLARAÇÃO

A signatária declara, sob pena de rescisão do futuro(a) ata de registro de preços / contrato, para os devidos fins requeridos que:

a) inexistente qualquer fato impeditivo para habilitação da nossa empresa para proposta na licitação em epígrafe.

b) consoante estabelecido no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal/88, e no art. 1º da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, o qual alterou a Lei nº 8.666/93, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre *bem como, não tem menores de 16 anos em qualquer tipo de trabalho;*

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, nas condições de aprendiz ().

c) cumpre todas as determinações legais de funcionamento e está apta a exercer as suas atividades.

DECLARAMOS estar ciente que a prestação de informação incompleta ou inverídica acarretará minha imediata desqualificação ou rescisão contratual, conforme o caso, sem prejuízo ao pagamento à Administração das penalidades previstas e dos danos causados;

Por ser verdade, firmamos a presente **DECLARAÇÃO** para que produza seus efeitos legais de direitos.

(Cidade) / (UF), XXXXXXX de 2023.

Assinatura do representante legal da licitante
Cargo ou Função

ANEXO IV
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2023

O MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO, ESTADO DE SERGIPE, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ: 12.151.993/0001-81, localizada na Rua Messias Prado, nº 79, Bairro Centro, São Cristóvão/SE, CEP 49.100-000, por sua Secretária Municipal a Sr^a. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, brasileiro, maior, capaz, residente e domiciliado neste município, portador da Carteira de Identidade nº _____ SSP/____ e CNPF/MF nº _____, doravante denominada, **ÓRGÃO GERENCIADOR**, em decorrência da conclusão do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2023**, **RESOLVE, REGISTRAR OS PREÇOS** da: xxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob nº xxxxxxxxxxxx, Inscrição Estadual xxxxxxxx, com sede na xxxxxxxx, nº xxxxxx, Bairro xxxxxx, xxxxxxxxxxxx, Cidade xxxxxx, e-mail xxxxxxxx, telefone (xx) xxxxx-xxxxxxx, neste ato representada por seu representante legal, o Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxx, CNPF xxxxxxxx, RG xxxxxxxxxxxx, doravante denominada **FORNECEDOR**, de acordo com o edital e seus anexos, que passam a fazer parte integrante desta Ata, sujeitando-se as partes às determinações em conformidade com a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiada pela Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 atualizada, observada a Lei Municipal nº 52/2019, Decreto Municipal nº 15/2009, Decreto Municipal nº 335/2019, que regulamenta o Pregão, o Decreto Municipal nº 537/2013, bem como pelas condições estabelecidas nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO

1.1. A presente Ata vincula-se às determinações da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Municipal nº 52/2019, Decreto Municipal nº 15/2009, Decreto Municipal nº 335/2019, que regulamenta o Pregão, o Decreto Municipal nº 537/2013 e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666/93 e as condições estabelecidas no edital de Licitação, modalidade **Pregão Eletrônico nº. 01/2023**.

CLAUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. **Sistema de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com cronograma de entrega parcelada, destinados ao preparo da Alimentação Escolar dos alunos da rede Municipal de ensino de São Cristóvão (Se), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos..**

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

3.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO REGISTRADO

4.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	V. UNIT R\$	V. TOTAL R\$
VALOR TOTAL R\$						

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

5.1. A contratada receberá o pagamento, somente, pelo fornecimento efetivamente entregues, conforme solicitação da Contratante, nos valores descritos na proposta de preço elaborada nos termos do Termo de Referência e seus anexos.

- 5.2. A empresa a ser contratada apresentará a Contratante até o 30º (trigésimo) dia útil do mês subsequente ao fornecimento da nota fiscal / fatura acompanhada das certidões negativas de débitos tributários, regularidade fiscal e Guias de Recolhimento de INSS e FGTS referente aos funcionários e guias de recolhimento de INSS, para que seja providenciado o competente atesto e posterior pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados a partir da apresentação de toda documentação solicitada.
- 5.3. Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal e prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS – CRF e a CNDT;
- 5.4. Nenhum pagamento será efetuado a Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
- 5.5. Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer Nota Fiscal-Fatura por omissão da CONTRATADA o prazo de 30 dias reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação;
- 5.6. A consulta relativa à regularidade fiscal, exigida quando da habilitação, será feita previamente a cada pagamento, devendo seu resultado ser juntado aos autos do processo próprio e ficando o efetivo pagamento a ela condicionado.
- 5.7. Nos meses de início e de encerramento do contrato, o pagamento será proporcional ao período de efetiva fornecimento.
- 5.8. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.
- 5.9. O atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação da CONTRATANTE;
- 5.10. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
- 5.11. A Contratante efetuará desconto direto na fatura apresentada, na hipótese de eventuais glosas referentes a inexecução ou aplicação de penalidades, pelo descumprimento das cláusulas, contidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR:

6.1. O FORNECEDOR obriga-se a:

- a) Assinar a ARP no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação;
- b) Informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do (a) fornecimento/prestação a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;
- c) Responsabilizar-se pela entrega do(s) produto(s) e fornecimento dos itens licitados em prazos, condições e características estipulados no **Termo de Referência - Anexo I**, sob pena de aplicação das penalidades e sanções previstas no edital e anexos.
- d) Responder por todos os ônus referentes ao(s) produto(s) e atividades ora

contratados, tais como encargos e contribuições sociais e legais, impostos, seguros e obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados, seguro obrigatório, taxas e multas que incidirem no fornecimento e demais despesas operacionais, administrativas e legais.

- e) Comunicar, formal e imediatamente, ao gestor contratual de eventuais ocorrências anormais verificada na execução do fornecimento, no menor espaço de tempo possível (no máximo vinte e quatro horas de ocorrência do fato).
- f) Recrutar em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade os empregados necessários à perfeita execução do fornecimento, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos referentes aos salários, inclusive os encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária e fiscal e quaisquer outros decorrentes da sua condição de empregadora.
- g) Atender, com a diligência possível, as determinações do gestor contratual, adotando todas as providências necessárias à regularização de faltas e irregularidades verificadas.
- h) Indenizar a **CONTRATANTE** por quaisquer danos causados às instalações, móveis, utensílios, equipamentos e acessórios, por seus empregados, ficando este autorizado a descontar o valor correspondente dos pagamentos devidos à Fornecedora.
- i) Não transferir de responsabilidade do Fornecedor para outras entidades, sejam fabricantes, representantes, ou quaisquer outros.
- j) Manter todas as condições que ensejaram a sua habilitação e qualificação no certame.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

7.1 - O ÓRGÃO GERENCIADOR obriga-se a:

- a) Gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos produtos registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- b) Convocar as vencedoras via fax, ou e-mail, para assinatura da ARP e ou do contrato ou retirada de outro instrumento equivalente e da nota de empenho;
- c) Observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- d) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;
- e) Realizar, quando necessário, prévia reunião com as licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- f) Consultar os fornecedores registrados (observada à ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecimento do (s) produto(s) a outro (s) órgão (aos) da Administração Pública que externe (m) a intenção de utilizar a presente ARP;

- g) Comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- h) Coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- i) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE:

8.1. O ÓRGÃO PARTICIPANTE obriga-se a:

- a) Tomar conhecimento da presente ARP, inclusive às respectivas alterações, para fins de utilização de forma correta da mesma;
- b) Consultar previamente, órgão gerenciador objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
- c) Verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao órgão gerenciador eventuais desvantagens ou vantagens verificadas;
- d) Encaminhar ao órgão gerenciador, a respectiva nota de empenho ou documento equivalente;
- e) Enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- f) Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao órgão gerenciador, qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

9.1. As despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços correrão à conta do orçamento do Município de São Cristóvão.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO:

- 10.1. O fornecimento será na forma definido neste termo, bem como, supletivamente na proposta de preços da contratada;
- 10.2. O seu recebimento dar-se-á de acordo com o art. 73, inciso I, letra "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;
- 10.3. O fornecimento executado em desacordo com o estipulado neste instrumento e na proposta do adjudicatário será rejeitado, parcial ou totalmente, conforme o caso;
- 10.4. As quantidades indicadas no Anexo I são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE;
- 10.5. Caberá a CONTRATANTE, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos fornecimentos entregue, em pleno acordo com as especificações contidas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

- 11.1. Durante a vigência deste ata de registro de preços, será acompanhada e fiscalizada por Servidor(es) designado(s) pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**;
- 11.2. O representante anotar em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas;
- 11.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas da **Secretaria requisitante**, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- 11.4. Não obstante a **CONTRATADA** seja a única e exclusiva responsável pela execução desta Ata de Registro de Preços, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, diretamente ou por prepostos designados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR:

12.1. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

a) Por iniciativa da Administração, quando:

I. Não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;

II. Recusarem-se a retirar a nota de empenho ou documento equivalente nos prazos estabelecidos, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração.

III. Dar causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;

IV. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao Registro de Preços;

V. Não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;

VI. Não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação.

VII. Em razões de interesse público, devidamente justificado.

b) Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências inseridas no Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo órgão gerenciador, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

12.2. O cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado do órgão gerenciador.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES:

13.1. Pela inexecução total ou parcial desta Ata, a Administração poderá aplicar ao fornecedor, garantida a prévia defesa e segundo a extensão da falta ensejada, as seguintes penalidades:

I - Advertência;

II - Multa na forma prevista na subcláusula 13.2;

III - Suspensão por até 02 (dois) anos do direito de licitar e contratar com a Administração;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública nos termos do inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

13.2. A multa será aplicada até o limite de 1/3 (um terço) do valor da adjudicação e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor da respectiva Nota de Empenho, o que não impedirá, a critério da Administração Municipal, a aplicação das demais sanções a que se refere esta Cláusula, podendo a multa ser descontada dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, ou cobrada diretamente do fornecedor, amigável ou judicialmente.

13.3. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA REVISÃO DE PREÇOS:

14.1. É vedado qualquer reajuste de preços durante o prazo de validade da ARP, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão de valores, de acordo com os Decretos Municipais e legislações pertinentes.

14.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

a) Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

b) A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

14.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

14.4.1. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

14.5. Independente de solicitação a Administração deverá convocar a detentora da ARP para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta em virtude da redução dos preços de mercado, a qual também pode ser mediante Apostilamento.

15. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos:

a) Por iniciativa da Administração, quando:

- I. Não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;
- II. Não retirar a nota de empenho ou documento equivalente nos prazos estabelecidos, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração.
- III. Dar causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;
- IV. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao presente Registro de Preços;
- V. Não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;
- VI. Não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação.
- VII. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

b) Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências inseridas no Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo órgão gerenciador, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

15.2. O cancelamento de registro nas hipóteses acima elencadas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado do órgão gerenciador.

16. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93, em sua atual redação.

17. DO FORO

17.1. Para qualquer ação decorrente desta Ata de Registro de Preços, fica eleito o foro da Comarca de São Cristóvão/SE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

17.2. E por estarem justos e contratados, assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo, a fim de que possa surtir os seus jurídicos e legais efeitos.

São Cristóvão/SE, ____ de _____ de 2023.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ÓRGÃO GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXX
EMPRESA

TESTEMUNHAS:



1. _____
CPF
2. _____
CPF

ANEXO V
MINUTA DO CONTRATO Nº ____/2022

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, O MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXXX, E, DO OUTRO, A EMPRESA _____ DECORRENTE DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2022 e ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2022.

Pelo presente instrumento particular, a XXXXXXXXXXXX, com sede administrativa localizada no endereço na XXXXXXXXXXXX, nº XX, Bairro XXXXXXXX, CEP XXXXXXXXXXXX, XXXXXXXXXXXX/XX, inscrita no CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXX, representado neste ato pelo(a) seu(ua) XXXXXXXX o(a) Sr(a). XXXXXXXXXXXX, brasileiro, maior e domiciliada neste município de XXXXXXXX, Estado de Sergipe, inscrito no CPF sob nº xxxxxxxxxxxxxx e R.G. nº xxxxxxxxxxxx SSP/xx, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa _____, localizada à _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu _____, o Sr. _____, CPF nº. _____, têm justo e acordado entre si o presente Contrato de Fornecimento, de acordo com as disposições regulamentares contidas na Lei nº 8.666/93 e Lei nº. 10.520/2002, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com cronograma de entrega parcelada, destinados ao preparo da Alimentação Escolar dos alunos da rede Municipal de ensino de São Cristóvão (Se), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O regime de execução indireta por preço unitário global e o fornecimento será efetivado no local e nas condições estabelecidas na Cláusula Quinta deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. Os preços constantes na proposta da Contratada, perfaz o presente Contrato o valor total de R\$ _____ (_____).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	V. UNIT R\$	V. TOTAL R\$

§1º - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa, por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante vencedor, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto.

§2º - Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e perante o FGTS - CRF, CNDT.

§3º - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

§4º - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

§5º - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no *caput* desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

§6º - Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução deste Contrato, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até de de 2023.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os Materiais objeto deste Contrato serão entregues em local designado pela Secretaria Municipal, de forma parcelada, mediante solicitação desta e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de () dias consecutivos, contados a partir da solicitação.

Parágrafo Único - O fornecimento deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento de 20 , conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

Órgão	Unidade Orçamentária	Ação ou Projeto Atividade	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso

CLÁUSULA SÉTIMA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES

7.1. A **CONTRATADA**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizarem-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou

reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

7.2. A **CONTRATANTE**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES E MULTAS

8.1. Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, o Contratante poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

I - advertência;

II - multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;

III - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

IV - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1. A inexecução, total ou parcial, do Contrato, além das penalidades constantes da cláusula anterior, ensejará a sua rescisão por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93, na forma do art. 79 da mesma Lei.

Parágrafo único - Quando a rescisão ocorrer, com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei supracitada, sem que tenha havido culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido, conforme preceitua o § 2º do art. 79 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO.

10.1. Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a Contratada reconhece, de logo, o direito da Contratante de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS

11.1. O presente Contrato fundamenta-se:

I - nos termos do **Pregão Eletrônico nº. ____/2022** que, simultaneamente:

- constam do Processo Administrativo que a originou;
- não contrariem o interesse público;

II - nas demais determinações da Lei 8.666/93 e 10.520/2002;

III - nos preceitos do Direito Público;

IV - supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

Parágrafo Único - Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES:

12.1. Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 65 da Lei nº. 8.666/93, desde que devidamente comprovados.

§1º - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto no art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93, calculado sobre o valor inicial atualizado do contrato.

§2º - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, de acordo com o art. 65, §2º, II da lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93 fica designado o servidor deste Órgão, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.

§1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.

§2º - A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1. O objeto deste Contrato será recebido de acordo com o disposto art. 73, II, *a* e *b* da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1. As partes contratantes elegem o Foro da Cidade de São Cristóvão, Estado de Sergipe, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e Contratadas, as partes assinam este instrumento, na presença de 02 (duas) testemunhas, a fim de que produza seus efeitos legais.

São Cristóvão/SE, ____ de _____ de 2022.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

I - _____

II - _____