

EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO Nº 048/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2023

O **Município de Saldanha Marinho, RS**, na pessoa do Prefeito Municipal, torna público para conhecimento dos interessados que estará licitando na modalidade PREGÃO, operacionalizado na forma ELETRÔNICA, no tipo MENOR PREÇO POR ITEM regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666/93, a seleção de propostas para registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios para as Secretarias Municipais, conforme solicitações em anexo.

Serão observadas os seguintes horários e datas para os procedimentos:

Recebimento das propostas: **até às 08h59min do dia 29 de junho de 2023**, horário de Brasília – DF via portal.

Início da sessão de disputa de preços: **às 09h00min do dia 29 de junho de 2023**, no site www.bll.org.br, horário de Brasília - DF

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e dos anexos que dele fazem parte.

A sessão será realizada na data, horário e local estabelecido no preâmbulo deste edital, e será conduzido pelo Pregoeiro Sr. Rafael Reinaldo Barasuol, com auxílio da Equipe de Apoio, conforme designação mediante a Portaria Municipal nº 047, de 09 de março de 2023.

I.DO OBJETO

1.1. Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios, em quantidades, unidades e especificações conforme termo de referência (anexo I) do presente edital.

Observações:

Os produtos deverão ser entregues até às 09h00min do horário de expediente da Secretaria, nos seguintes termos:

Hortifrutigranjeiros – semanalmente, embalados separadamente e com ótima qualidade.

Derivados Lácteos e refrigerados, semanalmente;

Produtos de Panificação, entrega diária;

Os itens “carnes” deverão ser entregues resfriados e não congelados;

Os itens que refiram “sabores diversos” serão definidos no pedido;

O recheio/sabor do “item” cuja recheada será definido no pedido;

Alimentos Estoque – Seco (não-perecíveis), semanalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

Todos os produtos devem apresentar VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.

II. DOS RECURSOS DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E DOS PROCEDIMENTOS

2.1. Dos Recursos da Tecnologia da Informação

2.1.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores – INTERNET;

2.1.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro e da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 047, de 09 de março de 2023, e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas;

2.1.3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto ao portal de compras municipais acessando o seguinte endereço: www.bll.org.br preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal;

2.1.3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

2.1.3.2. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

2.1.4. A Administradora do Pregão Eletrônico conjuntamente com o Pregoeiro darão sequência ao processo de Pregão;

2.1.5. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital;

2.1.5.1. O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado;

2.1.6. O fornecedor deverá 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 pregoeiro e/ou pelo sistema ou de sua desconexão;

2.2. DOS PROCEDIMENTOS

2.2.1. Os fornecedores deverão inserir suas propostas iniciais dentro do sistema até a data e horário definidos no preâmbulo deste Edital;

2.2.1.1. Para inserção de suas propostas iniciais, os fornecedores deverão observar rigorosamente a descrição e unidade de fornecimento do objeto, constantes do **Anexo I** do Edital;

2.2.2. Os representantes de microempresas, empresas de pequeno porte deverão declarar no Sistema, em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, que as respectivas empresas se enquadram nessa(s) categoria(s), isto feito ficam obrigados, se usufruírem do benefício.

2.2.3. A ausência dessa declaração, neste momento, significará a desistência da microempresa, empresa de pequeno porte, de utilizarem-se das prerrogativas a elas concedidas pela Lei Complementar Federal de nº 123/2006 e suas alterações;

2.2.4. Somente poderão participar da rodada de lances, a licitante que anteriormente tenha encaminhado proposta de preços;

2.2.5. Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o pregoeiro dará sequência ao processo de Pregão, comunicando aos fornecedores classificados na data e horário definidos no Edital;

2.2.6. O pregoeiro desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do Edital;

2.2.7. O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta para o item;

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

2.2.9. O preço de abertura da etapa de lances corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas;

2.2.9.1. No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, valem os valores obtidos na etapa de propostas;

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

2.2.11. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema;

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

2.2.13. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, pelo VALOR UNITÁRIO, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos;

2.2.14. Se algum proponente fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preços e diferenças inexequíveis ou excessivas) poderá tê-lo cancelado pelo pregoeiro através do sistema. A disputa será suspensa, sendo emitido um aviso e na sequência o pregoeiro justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes e em seguida, a disputa será reiniciada pelo pregoeiro;

2.2.15. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro mediante encaminhamento de aviso pelo sistema, sendo facultada ao Pregoeiro a sua prorrogação, o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, determinado aleatoriamente pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;

2.2.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às proponentes, para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizado;

2.2.17. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10(dez) minutos a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes;

2.2.18. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao preço de referência para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do Edital;

2.2.19. Após o fechamento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidirá sobre a sua aceitação;

2.2.20. A duração da sessão de disputa de preços, prevista no preâmbulo deste

Edital, poderá sofrer alterações de acordo com a legislação vigente que regulamenta a matéria;

2.2.21. Terminada a sessão, o sistema automaticamente rejeitará qualquer tentativa de envio de lances;

2.2.22. Após análise da proposta e da documentação de habilitação, o Pregoeiro anunciará a proponente vencedora;

2.2.22.1. Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo a Pregoeiro proceder à correção no valor global;

2.2.23. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se a proponente vencedora desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;

2.2.24. Só poderá ser adquirido o item em que o valor do menor preço, seja inferior ou igual ao Valor de Referência, devendo ser CANCELADO a compra do respectivo item que não atenda tal determinação;

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

III – DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E RECURSOS

3.1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 02(dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico;

3.1.1. Caberá, a autoridade competente, decidir sobre a petição no prazo de 24(vinte e quatro) horas;

3.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório será designada nova data para a realização do certame;

3.2. Caberá recurso nos casos previstos na Lei n.º 10.520/02, devendo a proponente manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso de habilitação e/ou classificação, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após ser declarada a empresa vencedora, onde a Pregoeiro abrirá prazo para a mesma;

3.2.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pela autoridade competente;

3.3. A proponente que manifestar a intenção de recurso disporá do prazo de 03(três) dias para a apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em 03(três) dias;

3.4. O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este Edital poderão ser consultados no endereço: www.bll.org.br, que será atualizado a cada nova etapa do pregão.

IV - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. É vedada a participação de:

- a) Empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b) Empresas sob processo de falência ou concordata;

- c) Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública;
- d) Empresas consorciadas;

4.2. As empresas interessadas deverão se inscrever no endereço eletrônico constante no preâmbulo deste Edital.

V - DAS PROPOSTAS INICIAIS

5.1. A proposta, cujo prazo de validade é fixado pela Administração em 60 (sessenta dias), deverá ser apresentada em folhas sequencialmente numeradas e rubricadas, sendo a última datada e assinada pelo representante legal da empresa, ser redigida em linguagem clara, sem rasuras, ressalvas ou entrelinhas, e deverá conter:

- a) razão social da empresa;
- b) descrição completa do produto ofertado, marca, modelo, referências e demais dados técnicos; Não serão aceitas propostas genéricas, devendo a empresa licitante especificar o objeto. Não serão aceitos prospectos.
- c) preço unitário líquido, indicado em moeda nacional, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora.

Observações:

- 1) Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, quatro casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.
- 2) A proposta será apresentada inicialmente na forma eletrônica, no sistema BLL, e posteriormente, nas mesmas condições, inserida nos documentos de habilitação.

5.2. Serão DESCLASSIFICADAS as propostas:

- a) Que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;
- b) Omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- c) Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;
- d) Que basearem seus preços nos dos outros concorrentes ou oferecerem reduções sobre as propostas mais vantajosas.
- e) Que apresentarem preços excessivos, ou seja, superiores aos valores máximos aceitáveis, que estejam acima do preço de referência descrito no Anexo I do edital.

VI. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, a Pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

6.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão,

ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.3. A comunicação entre a Pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

6.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na *internet*.

6.5. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e a Pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

6.6. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

6.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

6.7.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

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

6.7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

VII. MODO DE DISPUTA

7.1. Será adotado o **modo de disputa aberto**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item VII.

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

7.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

7.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

7.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

7.6. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico www.bll.org.br.

VIII. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

8.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração, de que trata o item 2.2.2 deste Edital;

8.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

8.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 2.2.23. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea a deste item.

8.1.4. O disposto no item 8.1 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

8.2. Se não houver licitante que atenda ao item 8.1 e seus subitens, serão observados os critérios do art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666/1993.

8.3. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, de acordo com o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

IX. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

9.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

9.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

9.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

X - DO PREÇO DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado até o 10º dia útil do mês subsequente ao da entrega dos produtos, após a entrega definitiva dos mesmos e seus respectivos comprovantes fiscais.

10.2 . Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA-E do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

10.3 – Todas as despesas referentes à entrega do objeto serão por conta do fornecedor;

10.4 – Os preços cotados não serão reajustados.

XI - DA HABILITAÇÃO

11.1. Para habilitação a empresa vencedora deverá apresentar os documentos abaixo discriminados, no final da disputa de preços, onde o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor/negociado;

11.2. PROPOSTA FINANCEIRA no mesmo padrão do modelo fornecido no **Anexo II** do presente Edital, inclusive quanto à formatação “retrato”;

11.3. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, os documentos serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgão e entidades emissoras.

11.4. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, este será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ;

11.5. Os proponentes deverão apresentar para fins de habilitação, a documentação abaixo relacionada, sendo toda referente ao CNPJ informado no cadastramento eletrônico:

11.5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.5.2 REGULARIDADE FISCAL:

a) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades¹;

b) prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional - PGFN (Certidão Conjunta Negativa).

c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

d) prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

e) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

11.5.3 REGULARIDADE TRABALHISTA:

a) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.

11.5.4 QUALIFICAÇÃO ECONOMICA FINANCEIRA.

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data não superior a 60 (sessenta) dias, contados da data de apresentação da proposta

11.5.5 DAS DECLARAÇÕES

- de atendimento a inciso XXXIII do artigo 7º da CF;
- de não ser declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- de não ser impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública;
- de não possuir no quadro de pessoal, servidor público exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração tomada de decisão (inciso II e III, do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
- do cumprimento pleno aos requisitos de habilitação e pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos;
- de que inexistem fatos impeditivos de habilitação;
- pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos;
- de comunicar a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos para a participação no presente processo licitatório.

11.5.5.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Alvará sanitário em vigência.

Observação: A empresa poderá utilizar o modelo de Declaração Conjunta, do Anexo IV, a qual deverá ser anexada em cada item disponível para respectiva declaração no sistema da BLL.

11.6 A microempresa e a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que atender ao item 2.2.2, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no item 11.5.2, deste edital, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 5 (cinco) dias úteis, a da sessão em que foi declarada como vencedora do certame.

11.6.1 O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

11.6.2 Ocorrendo a situação prevista no item 11.6, a sessão do pregão será suspensa, podendo o pregoeiro fixar, desde logo, a data em que se dará continuidade ao certame, ficando os licitantes já intimados a comparecer ao ato público, a fim de acompanhar o julgamento da habilitação.

11.6.3 de que O benefício trata o item 11.6 não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

11.6.4 A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 11.6, implicará na inabilitação do licitante e a adoção do procedimento previsto no Edital, sem prejuízo das penalidades previstas.

11.7 Não tendo, a empresa melhor classificada no certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta inabilitada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação, observada as mesmas condições propostas pela vencedora;

11.8 A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo INABILITADOS aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades;

XII. RECURSO

12.1. Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, os licitantes poderão manifestar justificadamente a intenção de interposição de recurso, em campo próprio do sistema, sob pena de decadência do direito de recurso.

12.2. Havendo a manifestação do interesse em recorrer, será concedido o prazo de 03 (três) dias consecutivos para a interposição das razões do recurso, também via sistema, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.3. Interposto o recurso, a Pregoeiro poderá motivadamente reconsiderar ou manter a sua decisão, sendo que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente.

12.4. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

XIII. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO

13.1. Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso e estando a Empresa habilitada, o Pregoeiro opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente para homologação do procedimento licitatório;

13.2. No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão quanto ao mesmo, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará procedimento licitatório;

13.3. A autoridade competente convocará ao adjudicatário para a assinatura do contrato de fornecimento do objeto no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da convocação, devendo este providenciar as assinaturas necessárias, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93 – Lei Federal;

13.4. Se, dentro do prazo, o convocado não assinar o contrato, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, em iguais prazos e condições impostas neste Edital, ou então, revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação da pena de multa;

13.4.1. O não atendimento do previsto no *caput* implicará multa de **20% (vinte por cento)**, sobre o valor global da proposta no período da contratação;

XIV. DO LOCAL, FISCAL DO CONTRATO E PRAZO:

14.1 . O fornecimento será conforme as necessidades da administração municipal.

14.2. No momento da entrega do objeto, se verificada a desconformidade do item com a proposta, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias imediatamente, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

14.3. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

14.4 A Administração designará servidor responsável para fiscalizar o contrato com a vencedora.

XV. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

15.1. Será incorporada ao Contrato, mediante termos aditivos, qualquer modificação que venha a ser necessária, no seguinte caso:

15.1.1. Quando necessária a modificação do valor contratual, em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto.

XVI. DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1. O Contrato será rescindido, de pleno direito, independente de Notificação ou interpelação Judicial ou Extrajudicial, sem qualquer espécie de indenização, no caso de falência ou liquidação da CONTRATADA;

16.2. Após assinado o contrato, o mesmo será também automaticamente rescindido nos seguintes casos:

- a) Manifesta deficiência do fornecimento;
- b) Reiterada desobediência aos preceitos estabelecidos na legislação e no contrato;
- c) Falta grave a juízo da contratante, devidamente comprovada, depois de garantido o contraditório e a ampla defesa;
- d) Descumprimento do prazo para entrega dos produtos;
- e) Descumprimento pela contratada, das penalidades impostas pela contratante;
- f) Incidência nas demais hipóteses do artigo 78 da lei Federal nº 8.666/93.
- g) Declarar rescindido o contrato por conveniência administrativa ou interesse público, conforme disposto no art. 79 da Lei Federal nº 8.666/93e suas alterações.

XVII. SANÇÕES

17.1 Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades: a) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência; b) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 3 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;

c) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

d) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.

17.2 As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

17.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

XVIII. DAS OBRIGAÇÕES

18.1. Do Município:

18.1.1. Atestar nas notas fiscais/ fatura a efetiva entrega do objeto desta licitação;

18.1.2. Pagar o preço avençado mediante as condições estabelecidas no contrato;

18.2. Da Empresa vencedora:

18.2.1. Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste Edital;

18.2.2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos entregues;

18.2.3. Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;

18.2.4. Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;

18.2.5. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado contrato, conforme Art. 65º, § 1º, da Lei Federal Nº 8.666, de 21/06/1993 e legislação subsequente.

XIX. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

19.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital ou impugnação ao instrumento convocatório, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município, no horário de expediente, preferencialmente, com antecedência mínima de 02 (dois) dias da data marcada para o certame, via e-mail: *licitacao@saldanhamarinho.rs.gov.br*

19.2. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

19.3. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de telefone.

19.4. Todos os documentos exigidos no presente instrumento convocatório poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada, por tabelião ou por servidor, ou, ainda, publicação em órgão da imprensa oficial.

19.5. As cópias extraídas da internet dos documentos referidos no item 7.3, alíneas b, c e d, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração.

19.6. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, sobre o valor inicial contratado.

19.7. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

19.8. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei nº 8.666/1993).

19.9 Com fundamento na Lei Federal nº 8.666/93 e na Lei nº 10.520/02 é facultada ao pregoeiro e equipe de apoio, em qualquer fase de licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.10. Casos omissos e dúvidas serão resolvidos pelo Pregoeiro.

19.11. O telefone celular durante a sessão de lances só poderá ser usado com a permissão do Pregoeiro

19.12. As normas deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, e o desatendimento de exigências formais, desde que não comprometa a aferição da habilitação da licitante nem a exata compreensão de sua proposta, não implicará o afastamento de qualquer licitante

19.13. Maiores informações, dúvidas, poderão ser esclarecidas pelo telefone 055 3373-1172.

XX. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO;

20.2. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado ou anulado, no todo

ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

20.3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata emitida pelo sistema informatizado, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio;

20.4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

20.5. No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

a) adiada sua abertura;

b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação, se a alteração afetar a elaboração das propostas;

20.6. O presente Edital confere a todos os proponentes os benefícios previstos na LC123/2006, desde que cumpridas as formalidades de preenchimento da declaração, via sistema informatizado e atendimento ao previsto no item 11.4.5;

20.7. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;

20.8. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

20.9. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da Comarca de Santa Bárbara do Sul, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja;

20.10. Fazem parte integrante e indissociável deste Edital os seguintes anexos:

Anexo I (Termo de Referência)

Anexo II (Modelo de Proposta Financeira)

Anexo III (Modelo de Ata de Registro de Preço)

Anexo IV (Modelo de Declarações Conjuntas)

Saldanha Marinho, 15 de junho de 2023

Adão Julcemar Altmeyer
Prefeito Municipal

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios.

2. JUSTIFICATIVA

A finalidade da abertura de licitação para gêneros alimentícios se dá devido a necessidade de atender as demandas das Secretarias Municipais, tais como: Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Assistência Social; Secretaria Municipal de Obras; Secretaria Municipal de Agricultura e Centro Administrativo.

3. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

	Unid	Descrição	Quant
1.	KG	ABACATE	30
2.	UN	ABACAXI	700
3.	KG	ABOBRINHA	120
4.	KG	ABOBORA CABOTIAN	120
5.	UN	ACHOCOLATADO 400GR açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), vitaminas (a,b1, b2, niacina, b6, b12, ácido pantotênico e biotina), emulsificante lecitina de soja, aromatizantes e antioxidante ácido ascórbico.	300
6.	UN	ACUCAR BAUNILHA 50G	50
7.	PAC	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	1.000
8.	PAC	AÇUCAR 2KG CRISTAL	100
9.	PAC	AÇUCAR MASCAVO PCT 500GR	50
10.	UN	ADOÇANTE 100ML Água, edulcorante natural, glicosídeos de estéviol, conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico.	50
11.	UN	AGUA MINERAL COM GAS 500 ML	120
12.	UN	AGUA MINERAL SEM GAS 500ML	1.000
13.	UN	ALFACE CRESPA	100
14.	KG	ALHO	30
15.	KG	AMEIXA	25
16.	PAC	AMENDOIM CRU 500GR SEM CASCA	80
17.	PAC	AMIDO DE MILHO 500GR	100
18.	PAC	ARROZ INTEGRAL 1KG	20
19.	PAC	ARROZ TIPO 1 2 KG	20

20.	PAC	ARROZ TIPO 1 5KG	650
21.	UN	ATUM ENLATADO	20
22.	PAC	AVEIA EM FLOCOS - PCT 400GR (FLOCOSFINOS)	40
23.	PAC	AVEIA EM FLOCOS - PCT 400GR (FLOCOSGROSSOS)	20
24.	UN	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	10
25.	KG	BANANA CATURRA	1.000
26.	KG	BANANA PRATA	2.000
27.	KG	BANHA PORCO	25
28.	KG	BATATA DOCE	280
29.	KG	BATATA INGLESA	1.000
30.	PCT	BATATA PALHA 500g	60
31.	LT	BEBIDA LACTEA DIVERSOS SABORES 1 LT	250
32.	KG	BERGAMOTA	10
33.	KG	BETERRABA	300
34.	UND	BICARBONATO DE SODIO	50
35.	PAC	BISCOITO AGUA E SAL 400G	500
36.	PAC	BISCOITO DE NATAL (BOLACHA PINTADA)400GR	200
37.	PAC	BISCOITO TIPO MARIA 400 GR	1.000
38.	PAC	BISCOITO ROSCA BRANCA 350GR	100
39.	PAC	BISCOITO SORTIDO 400GR	200
40.	PAC	BISCOITO TIPO MANTEIGA 400GR	200
41.	PAC	BISCOITO MIGNON 200GR	300
42.	UN	BROCOLIS UN.	400
43.	UN	CAFE GRANULADO 200GR	1.000
44.	PA C	CAFE TORRADO E MOIDO 500GR	300
45.	UN	CANELA EM CASCA 20GR	100
46.	UN	CANELA EM PO 30GR	50
47.	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO de 1ª EM CUBOS Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, suidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios. Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. * Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10°C (conferida no ato da entrega).	700
48.	KG	CARNE BOVINA DE 1ª OUALIDADE. TIPO BIFE (ALCATRA, COCHÃO DE DENTRO, COCHÃO MOLE, PATINHO, LOMBO). FRESCA DE PRIMEIRA OUALIDADE. EMBALAGEM A VÁCUO. EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. FLEXIVEL E RESISTENTE. QUE GARANTA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EM PACOTES DE 1KG OU DE ACORDO A SOLICITAÇÃO. NA	250

		<p>EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA N° DO REGISTRO NO SIF OU SIM.</p> <p>Produto suieito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10°C (conferida no ato da entrega).</p>	
49.	KG	<p>CARNE ROVINA FRESCA DE 1ª MOÍDA Resfriada na temperatura adequada à legislação. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado manipulada em boas condições higiênicas. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, suidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem de 2kg com data de validade.</p> <p>Devidamente armazenada para o transporte. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.</p>	1.500
50.	KG	<p>CARNE SUÍNA RESFRIADA SEM OSSOS EM CUBOS, Embalagem individual em kg conforme pedido. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de suidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.</p> <p>Produto suieito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10°C (conferida no ato da entrega).</p>	200
51.	KG	<p>FRANGO COXA E SOBRECAXA C/PELE CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA SEM DORSO RESISTENTE EM PACOTES COM PESO MÉDIO DE 1 KG COM RÓTULO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA OU SIM E IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ACONDICIONADAS E TRANSPORTADAS CONFORME LEGISLAÇÃO.</p>	1.500
52.	KG	<p>PEITO DE FRANGO sem pele, congelado. Embalagem de 1 kg, deve estar intacta, polietileno transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	400
53.	KG	<p>PEITO DE FRANGO sem osso, cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem de 1 kg, deve estar intacta, polietileno transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	800
54.	KG	<p>CEROLA BRANCA EM KG TAMANHO MÉDIO A GRANDE, BOA QUALIDADE</p>	300
55.	KG	<p>CENOURA TAMANHO MÉDIO A GRANDE, 1ª QUALIDADE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.</p>	500
56.	UN	<p>CHA DE ABACAXI</p> <p>Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10</p>	250

		gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	
57.	CX	CHA DE CAMOMILA Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	250
58.	UN	CHA DE CIDREIRA Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	100
59.	UN	CHA DE ENDRO Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	200
60.	UN	CHA DE ERVA DOCE Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	200
61.	CX	CHA DE FRUTAS VERMELHAS Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	300
62.	CX	CHA DE MAÇA Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	300
63.	CX	CHA DE PESSEGO Embalagem - caixa com 10 saquinhos - peso líquido de 10 gramas, devidamente identificados com a descrição resumida do material.	120
64.	PC	CHOCOLATE GRANULADO Embalagem de 500g Contendo no mínimo: Açúcar cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou hidrogenado, sal, emulsificantes, lecitina de soja e aromatizante. Embalagem plástica transparente fechada contendo identificação do produto, quantidade, composição, informações do fabricante, e prazo de validade em local visível. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	50
65.	LT	Chocolate em pó - 50% CACAU - Cacau em pó solúvel, açúcar, aromatizante.	50
66.	pac	COCO RAIADO GROSSO PURO SEM AÇÚCAR, PACOTE DE 100G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	120
67.	UN.	COLOREAU 1X40G - CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL. MATÉRIA-PRIMA COLOREAU ASPECTO FÍSICO PÓ TIPO INDUSTRIAL, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL.	100
68.	UN	COUVE CHINESA FRESCA, COM FOLHAS BRILHANTES, LISAS E VIÇOSAS,	50

		FIRMES E SEM AREAS ESCURAS DE COIHEITA RECENTE. COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, MAÇO DE APROXIMADAMENTE 400G	
69.	UN	COUVE – FLOR 1ª QUALIDADE COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA PERFURAÇÕES E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	300
70.	UN	CRAVO DA INDIA TB 32GR Obtido do Botão Floral do Especime Genuino: de Coloração Pardo Escuro. Sabor e Odor Próprios: Isento de Impurezas e Outros Materiais Estranhos: Embalagem Primária Saco Plástico Transparente. Atóxico: e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01 Rdc 259/02 Rdc 276/05 Rdc 14/14 e Alterações Posteriores: Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa	100
71.	UN	CREME DE LEITE 200 GR elaborado com gordura láctea contendo 15% a 20% de gordura embalagem tetra pack (caixinha) com 200g: validade mínima de 3 meses a contar da entrega; com registro no ministério da agricultura	450
72.	pot	CREME VEGETAL 500GR MARGARINA PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURAS INTERESTERIFICADAS COM ADIÇÃO DE SAL. CONTENDO 65% LÍPIDIOS EM POTE DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPÃO E O POTE. PESO LÍQUIDO DE 500G, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	200
73.	UN D	CUCA RECHEADA 500GR Diversos sabores, provinda de estabelecimento inspecionado. O produto deverá estar devidamente embalado, e, individualmente.	20
74.	UN	DOCE DE FRUTAS sabores diversos, embalagem com 400g. Ingredientes: polpa de fruta, açúcar, água, amido, conservante e acidulante. Embalado em potes com lacre que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.	250
75.	pot	DOCE DE LEITE 400GR EM PASTA - Potes de 400g produto de 1ª qualidade feito de leite integral e açúcar e embalado em potes com lacre que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.	300
76.	pot	ENDRO 18GR	25
77.	KG	ERVA MATE S/ ACUCAR PCT 1KG COR DA ERVA MATE VERDE. A EMBALAGEM COM DADOS DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	15
78.	pac	ERVA MATE PARA TERERE SABOR TRADICIONAL. PACOTE 500 GRAMAS. COR DA ERVA MATE VERDE. A EMBALAGEM COM DADOS DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	15
79.	LT	ERVILHA 300 GRAMAS congelada em pacote de 300 gr, s/ sódio, conservada através de congelamento rápido, congelada fresca Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	150

80.	KG	Farinha de Mandioca MANDIOCA TIPO 1 SECA BRANCA COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ISENTA DE SUJIDADES FMRAI AGEN DE 500GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	20
81.	kg	Farinha de milho Média – 1KG	150
82.	KG	FARINHA DE TRIGO 1KG	40
83.	UN.	FARINHA DE TRIGO 5KG	800
84.	pac	FARINHA LACTEA DE CEREAIS 400GR Farinha de trigo integral (33%), farinha de aveia integral (23%), leite em pó integral (20%), açúcar, _bra (polidextrose), vitaminas [vitamina C (ácido ascórbico), vitamina B5 (pantotenato de cálcio), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina) e vitamina B1 (mononitrato de tiamina)], minerais [cálcio (fosfato de cálcio dibásico), ferro (fumarato ferroso) e zinco (óxido de zinco)], sal e aromatizante.	15
85.	KG	FEIJAO DE VAGEM	15
86.	KG	FEIJAO PRETO 1kg Tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 5 meses.	1.000
87.	UN	Feijão Branco 500Gr ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATOXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, NÃO VIOLADA, COM CAPACIDADE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	100
88.	KG	Feijão vermelho TIPO 1: ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, NÃO VIOLADA, COM CAPACIDADE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE DE 1KG.	50
89.	UN	FERMENTO BIOLÓGICO SECO 125G (Acondicionado em embalagem plástica. Validade mínima de 3 meses a contar data de entrega)	60
90.	UN	FERMENTO QUÍMICO EM PO 100G (Acondicionado em embalagem plástica. Validade mínima de 3 meses a contar data de entrega)	500
91.	KG	FILE DE PEIXE S/ ESPINHO Tipo tilápia, sem espinhas/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico, pacote de 1kg, transparente, atóxico, com rótulo, carimbo de inspeção c/val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, VALIDADE, E NUMERO DO REGISTRO (SIM, SÍP ou SÍF).	350
92.	CX	GELATINA EM PO DIVERSOS SABORES 30GR	450
93.	CX	GELATINA EM PO DIET 12GR	120
94.	UN	GERGELIM DESCASCADO, PACOTE 200G, DE 1ª QUALIDADE livre de fermentações, manchas, e mofo, isento de sabores estranhos acondicionada em embalagem plástica de	15

		polipropileno, resistente, com 200 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	
95.	pac	Granola 200g Flocos de milho ou arroz, castanhas, óleo vegetal e antioxidante. SEM ACUCAR	50
96.	KG	KIWI Fresco de cor verde escuro, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	60
97.	KG	LARANJA FRESCA Sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo.	120
98.	L	LEITE UHT INTEGRAL 1 LT DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 (TRÊS) MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA., SIF/DIPOA.	5.500
99.	PAC	LEITE EM PO INTEGRAL 3,8% de gordura saturada, embalagem devidamente fechada, contendo registro do Ministério da Agricultura, S.I.F. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade de embalagem fechada de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias. No ato da entrega não poderá ter transcorrido mais de 50% do prazo de validade estabelecido pelo produto. Embalagem: SACHE 400G.	100
100.	UN	LEITE CONDENSADO 395GR Ingredientes: leite integral, acucar e lactose. Acondicionados em embalagem tetra brik Asseptic. deve conter inscricao no MAPA	500
101.	PAC	LENTILHA 500GR TIPO 1, CLASSE MÉDIA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE GRAOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS.	300
102.	KG	LINGUICINHA SUINA TRADICIONAL DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERA ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEICULO COM TEMPERATURA DE - 8°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 01 KG. RÓTULO: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELEVE: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. ENTREGA COM UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	300
103.	KG	linguiça de frango DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERA ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEICULO COM TEMPERATURA DE - 8°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERA ESTAR EMBALADO A VACUO EM	500

		EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 01 KG. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF: IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. ENTREGA COM UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. TRANSPORTE: VEÍCULO EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICO.	
104.	UN	Iogurte Natural INTEGRAL, SABOR: SORTIDOS, COMPONENTES: COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES NA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	20
105.	KG	MAÇA FUJI Nova, tamanho médio, sem batidas, rachaduras, podridão com casca. Deve estar íntegra e adequada para consumo. Devem ser acondicionadas em embalagens resistentes e limpas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	2.300
106.	pot	MAIONESE 500GR Produto de 1ª qualidade, tipo tradicional, com consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com as normas técnicas de produção e rotulagem, estabelecidas pela legislação sanitária vigente.	250
107.	UN	MAMÃO FORMOSA FRESCO, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. (MATURAÇÃO MÉDIA NA HORA DA ENTREGA)	1.000
108.	KG	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA, TAMANHOS UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATOXICA DE 1KG, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ISENTA DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS.	200
109.	KG	MANGA (FRUTA) COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E ÍNTECTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LÊSOES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. As frutas devem estar acondicionadas em embalagens resistentes e transparentes, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal - Kg;	500
110.	UN	MANTEIGA tablete SEM SAL. EMBALAGEM DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	200
111.	UNI	MELANCIA MATURAÇÃO MÉDIA, TAMANHO GRANDE	100
112.	UN	MELÃO 1ª qualidade com coloração uniforme selecionado com polpa firme e íntecta devendo ser maduro e entre maduro sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. PESANDO NO MÍNIMO 1 KG A UNIDADE.	230
113.	UN	MERENGUE NATURAL 100GR	20
114.	PAC	MILHO PARA CANJICA 500 GR tipo 1 contendo 80% de grãos inteiros preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de	40

		dejetos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade .	
115.	pac	MILHO PARA PIPOCA 500GR tipo 1 contendo 80% de grãos inteiros preparados com matérias primas são limpas isentas de matérias terrosas parasitos e de dejetos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade .	60
116.	LT	MILHO VERDE ENLATADO 300GR EMBALAGEM INTACTA, SEM AMASSOS OU FERRUGEM.	400
117.	KG	MORTADELA FRANGO FATIADA - ARMAZENADA SOB REFRIGERAÇÃO INSPECIONADA EMBALAGEM DE 1KG, ENTREGA SEMANAL DIRETO NA ESCOLA.	50
118.	pot	NATA 350GR FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃO E LIMPAS DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO LIVRE DE SUZIDAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. NÚMERO DO LOTE DATA DE VALIDADE QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DISPOA.	600
119.	UN	OLEO DE SOJA 900ML Refinado Tipo 1 1ª Qualidade Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie tendo sofrido processo tecnológico adequado Não deve apresentar mistura de outros óleos cheiro forte e volume insatisfatório Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% de Gordura Trans O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada tipo Pet de 900ml intacta sem amassamento e vazamento. Data de validade mínima de 6 meses a partir da entrega;	2.000
120.	PAC	OREGANO 10GR DESIDRATADO Deverá ser constituído por folhas de especiarias vegetais genuínas são limpas e secas aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.	100
121.	DZ	OVOS DE GALINHA branco ou de cor frescos devem apresentar casca áspera porosa, íntegra fosca seca e limpa Não devem conter rachaduras a clara deve ser firme e a gema inteira abaulada e no centro Não devem apresentar manchas ou deformações. Caixa com 12 unidades.	1.500
122.	LT.	PALMITO EM CONSERVA EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO MÍNIMO DE 300 GR DRENADO A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE.	10
123.	UN.	PAO CACETINHO PAO FRANCÊS tipo cacetinho – a base de farinha de trigo com no mínimo 50g unidade Fabricado com matéria prima de primeira qualidade. isentos de matéria terrosa. parasitos e em perfeito estado de conservação de acordo com as Normas e/ou Resoluções de ANVISA/MS Item Exclusivo Para Ações Educacionais. Prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	1.000



124.	KG	PÃO DE CACHORRO OUENTE Peso aproximado 70 gramas. - Ingredientes: Produto fermentado, adicionado farinha de trigo, sal e água embalados em plástico atóxico.	300
125.	UN	PAO DE CENTEIO PÃO INTEGRAL (PCT 350 G) Pão Integral deve conter farinha de trigo com ferro e ácido fólico. água clorada. ovos in natura. farinha de trigo integral. sal marinho. açúcar mascavo. amido de milho. estabilizantes estearoil -2 lactilactato de cálcio ou nolisorbato 80 e melhorador de farinha ácido ascórbico. fermento biológico seco. propionato de cálcio. contem glúten. Alérgicos: Contém derivados de trigo e leite. não conter centeio. cevada, aveia. ovos. castanha de caíú. castanha do bra. e nozes. Embalado em pacote plástico. transparente. limpo. não violado. resistente. Industria Brasileira. Ter impresso em sua embalagem o lote. o prazo de validade para consumo que não poderá ser inferior a 06 (seis) meses.	80
126	UND	PAO DE FORMA FATIADO 400 G DE LEITE Validade mínima de 30 (trinta) dias. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.	1.500
127	PAC	PAO DE MEL 250GR	50
128	VD	PEPINO EM CONSERVA VD 300GR	200
129	KG	PERA FRUITA Fruta de primeira. in natura. firme sem manchas e estragos sem danos físicos. amassado murcho ou anodrecido. apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. com ausência de suidades. parasitas. bolores e larvas. Apresentando todas características organolépticas.	25
130	LT	PESSEGO EM CONSERVA PESSEGO EM CALDA A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE: DATA DE VALIDADE: NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. PESO LÍQUIDO NO MÍNIMO 850G. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	20
131	KG	PESSEGO tamanho médio. de 1ª qualidade. com coloração própria. livre de danos mecânicos. fisiológicos. pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	25
132	KG	PIMENTÃO AMARELO de tamanho médio, sem partes estragadas, amareladas ou batidas.	10
133	KG	PIMENTÃO VERDE de tamanho médio, sem partes estragadas, amareladas ou batidas.	10
134	KG	PIMENTÃO VERMELHO de tamanho médio, sem partes estragadas, amareladas ou batidas.	10
135	CX	PÓ PARA PUDIM DIVERSOS SABORES (SABOR COCO) 50G	400
136	CX	PÓ PARA PUDIM DIET 25GR	120
137	KG	POI.PA DE MORANGO CONGELADA Embalagem com identificação do produto. marca do fabricante. prazo de validade e capacidade. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: 1kg.	10



138	UN	POLPA CONGELADA DE FRUTA 100GR -SABOR UVA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	20
139	UN	POLPA CONGELADA DE FRUTA 100GR -SABOR ABACAXI Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	20
140	UN	POLVILHO AZEDO PCT 500 GR produto amiláceo extraídas da mandioca fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Sob a forma de nó devem produzir ligeira crenitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação e lote. Registro no ministério da Agricultura e/ou Saúde. Data de validade mínima de 06 meses a contar na data da entrega. Embalagem com 500g.	200
141	UN	POIVILHO DOCE PCT 500 GR fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g.	100
142	pac	PRESUNTO FATIADO 200GR	1.700
143	pac	QUEIJO FATIADO 150GR de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo 150gr. Do produto, cada fatia deve conter peso de 15g. EMBALAGEM DE 150G.	2.000
144	UND	QUEIJO RALADO PARMESAO - PCT C/ 50G embalado em plástico apropriado, inviolável com validade mínima de 02 meses e 4 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 353/97 (mana), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e Anvisa.	60
145	UND	REFRIGERANTE (VARIOS SABORES) 2L	450
146	UND	REQUEIJAO CREMOSO embalagem com 200g	60
147	UN	REPOLHO verde, cabeças fechadas tamanho médio, sem cortes e manchas, consistência firme de boa qualidade, fresco, isento de enfermidade, material terroso, suidades, parasitas e larvas. Embalagem: saco de polietileno transparente e etiquetado, na etiqueta deve conter: Fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido e informação nutricional, kg.	350
148	UNID	RICOTA FRESCA Ricota cremosa, creme de ricota, embalagem em 200g, lacrada, contendo soro de leite, creme de leite fresco, cloreto de sódio, espessante e conservadores	10



149	PCT	BOMBOM (SACO 1KG)	100
150	PAC	SAGUI 500 GR Classe normal, fino, saco de polietileno, com peso líquido de 500g. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;	70
151	KG	SAL REFINADO/IODADO 1KG acondicionado em embalagem de 1 kg devidamente rotulado conforme legislação vigente, contendo marca, número de registro do produto no órgão competente e com prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses	700
152	KG	SALSICHA SEM CORANTE, NÃO CONGELADA, EMBALAGEM DE 1KG VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES;	400
153	LT	SARDINHA 125 GR EM CONSERVA - ao próprio suco com óleo comestível e sal, não contém glúten nem conservantes. Embalagem com peso de 125g líquido e 84g drenado, intacta sem amassados e carimbo certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo 60 dias e data de validade de 10 meses na hora da entrega.	20
154	L	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL NATURAL 1LITRO Suco de uva tinto integral, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de uva. Sem aditivos alimentares. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura.	150
155	L	SUCO DE LARANJA INTEGRAL NATURAL 1LITRO	200
156	KG	TOMATE SALADA Vermelho, tamanho: de médio à grande. Com aproximadamente 60% de maturação, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	1.200
157	CX	TORRADA INTEGRAL	30
158	UN	VINAGRE DE MACA embalagem com no mínimo 750 ml informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 04 meses, a partir da data de entrega. De 1ª qualidade.	200
159	KG	UVA RUBI	10
160	UND	BISCOITO INTEGRAL com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e niro fosfato dissódico, melhorador de farinha, metabisulfito de sódio e emulsificante, lecitina de soja. Embalagem com 400g CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, GERGELIM E LEITE. Data de validade na embalagem.	50
161	UN	CHOCOLATE EM BARRA PARA DERRETER	20



162	UN	EXTRATO DE TOMATE 300g Ingredientes naturais, sem nenhum condimento ou corante	350
163	UND	GELATINA INCOLOR	15
164	PCT	MACARRAO DE ARROZ TIPO PARAFUSO. SEM OVOS. SEM MILHO. SEM GLUTEN, COR, ODORE, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE VALIDADE. SENDO A VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 500 G	60
165	PCT	MACARRAO INTEGRAL "fino esnaquete integral" fino e longo, cor marrom escuro, sem ovos, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabores próprios, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujeidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica transparente e resistente contendo procedência e validade. pct com 500 g.	400
166	pac	MASSA P/PASTEL 500GR	200
167	PCT	MASSA PARA PASTEL PEQUENA	200
168	PCT	MASSA DE IASANHA fresca com data de validade de 6 meses embalagem de 500g.	50
169	UND	VINAGRE DE ALCOOL. Frasco de polietileno de 900 ml, com rotulo, data de validade mínima de entrega de 6 meses	60
170	pac	BISCOITO DE MILHO CASEIRO 400GR EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 300G.	50
171	UN	DOCE DE FRUTAS 400GR - SABORES VARIADOS - ZERO AÇÚCAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	10
172	pot	DOCE DE LEITE 400GR - ZERO AÇÚCAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	10
173	PAC	PROTEINA DE SOJA 500 GR não ser clara ou escura, obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujeidades, parasitas e larvas, pct de 500g.	10
174	KG	MACA GALA frescas, íntegras e firmes, aroma, aspecto, cor e sabor característicos	250
175	KG	MACA ARGENTINA FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO UNIFORME, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME E COM BRILHO.	20
176	KG	MARGARINA 1KG	120
177	PAC	MACARRAO DE TRIGO C/ OVOS TIPO PARAFUSO 500GR	500
178	PAC	MACARRAO DE TRIGO C/OVOS TIPO SPAGHETTI 500GR	500
179	PAC	MACARRAO DE TRIGO COM OVOS 500 GR	300
180	KG	MORANGO MORANGO IN NATURA, FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BASTANTE FIRME, COM MATURAÇÃO	15



		APROPRIADA. INTEIRA. SEM FERIMENTOS. LIVRE DE PRAÇAS E DOENÇAS E MINUDA DE CÁLCIO E PEDÚNCULO VERDE. EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 200G CADA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.	
181	PAC	AZEITONA SEM CAROCO 100GR Cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem SACHÊ 100G de peso drenado com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de mofo ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10
182	KG	BACON	10
183	KG	AÇUCAR DE CONFEITEIRO	40
184	TB	Mostarda Frasco 500 G: Mostarda: Amarela: Com mostarda de Açafrão, Vinagre, Mostarda, Açúcar, Sal. Condimentos: Conservador e Outros Ingredientes Permitidos: Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica: Com Validade Mínima de 6 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rde 12/01, Rde 259/02, Rde 360/03, Rde 276/05, Rde 14/14 e Alterações Posteriores: Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	20
185	CX	PO PARA MARIA MOLE 50GR - SABORES VARIADOS	30
186	PCT	PAO DE TORTA FRIA	50
187	UN	TEMPERO VERDE	100
188	PAC	FARINHA DE ROSCA 500GR Oftida nela moagem de nozes torradas, acondicionada em sacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	60
189	PAC	FAROFA TEMPERADA 500GR	10
190	KG	CARNE DE GALINHA TULIPA RESFRIADO	10
191	KG	CARNE DE GALINHA COXINHA DA ASA Resfriada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RITISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2º C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de embaçamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástica flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2.0kg (dois quilogramas) em cada sacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	20
192	UN	UVA PASSA 350GR UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE. COM ASPECTO,	25



		COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTOS DE SUJEIÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	
193	UN	FRUTAS CRISTALIZADAS 200GR	15
194	KG	GOTAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO	10
195	UN	EMULSIFICANTE PARA SORVETE	10
196	PCT	BALAS SORTIDAS	150
197	UN	KETCHUP TRADICIONAL: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA, E AROMA NATURAL. EMBALAGEM DE 397G.	50
198	UN	MILHO VERDE CONGELADO EM GRAOS, 200G, CONSERVADO ATRAVÉS DE CONGELAMENTO RÁPIDO, CONGELADA FRESCA	300
199	PCT	CÚRCUMA – AÇAFRAO 50GR	25
200	KG	CHUCHU	300
201	KG	CAQUI CHOCOLATE BRANCO OU PRETO com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característicos, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem odores, sujeições, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade. Produto com código de rastreabilidade E-origem (CIDASC).	100

4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado até o 10º dia útil do mês subsequente ao da entrega dos produtos, após a entrega definitiva dos mesmos e seus respectivos comprovantes fiscais.

5. PRAZO DE CONTRATAÇÃO

180 dias.

6. DESPESA

07 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, CULTURA E TURISMO

07.01 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – APOIO ADM

07.01.12.122.0041.2046.0020 SUPORTE SECRETARIA EDUCAÇÃO MDE

07.02 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – AÇÕES FINAIS



07.02.12.306.0026.2226.0001 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

07.02.12.306.0026.2226.1078 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

07.02.12.306.0026.2219.0001 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE

07.02.12.306.0026.2219.1078 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE

07.02.12.306.0026.2216.0001 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ – ESCOLA

07.02.12.306.0026.2216.1078 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ – ESCOLAR

07.02.12.306.0026.2215.0001 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL – ENSINO FUNDAMENTAL

07.02.12.306.0026.2215.1078 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL – ENSINO FUNDAMENTAL

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

11 SEC. MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO E DESPORTO

11.01 FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

11.01.08.244.0010.2185.1112 SUPORTE SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

11.01.08.244.0010.2217.1088 CRAS – CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

11.01.08.244.0027.2240.1096 FNAS – SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTOS DE VÍNCULOS

11.01.08.244.0027.2220.1094 PROGRAMA GESTÃO DESCENTRALIZADA DO SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA

11.01.08.244.0027.2220.1094 PROGRAMA GESTÃO DESCENTRALIZADA DO SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA

11.01.08.241.0028.2159.1112 MANUTENÇÃO DO LAR MUNICIPAL DO IDOSO

11.01.08.241.0027.2192.1073 PROGRAMA DE APOIO A PESSOAL IDOSA – FNAS

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

05 SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

05.04 FUNDO MUNICIPAL DA SAÚDE

05.04.10.302.0044.2440.4230 HOSPITAL MUNICIPAL – PROGRAMA ASSISTIR



05.04.10.302.0044.2223.4230 PRESTADORES DO SUS HOSPITAIS DE PEQUENO PORTE

05.04.10.302.0044.2151.0040 HOSPITAL MUNICIPAL ASPS

05.04.10.122.0010.2141.0040 SUPORTE SECRETARIA DA SAÚDE ASPS

05.04.10.301.0031.2218.4011 ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE – PIAPS SÓCIODEMOGRÁFICO

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

02 GABINETE DO PREFEITO

02.01 GABINETE DO PREFEITO, VICE-PREFEITO E CHEFIA

02.01.04.122.0010.2018.0001 SUPORTE AO GABINETE DO PREFEITO

33390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

03 SEC.MUN.DA ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA

03.01 GABINETE DO SECRETARIO E DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

03.01.04.122.0010.2034.0001 SUPORTE GAB. SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

04 SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E TRÂNSITO

04.02 DEPARTAMENTO DE OBRAS

04.02.26.782.0010.2091.0001 SUPORTE SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

06 SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA

06.01 GAB. DO SECRETARIO, DEP. DA AGROPECUÁRIA, INDUSTRIA

06.01.20.122.0010.2116.0001 SUPORTE DA SECRETARIA DA AGROPECUARIA

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

12 SEC. MUN. DE MEIO AMBIENTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO

12.01 GAB. SECRETARIA MEIO AMBIENTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO

12.01.18.542.0065.2129.0001 MANUTENÇÃO DAS ATIV. DO MEIO AMBIENTE

3390.30.00.00.00.00 MATERIAL DE CONSUMO

Saldanha Marinho, 15 de junho de 2023

Amauri José Neuwald
Secretário Municipal de Administração e Fazenda



ANEXO II

PROPOSTA FINANCEIRA

**PROCESSO
LICITATÓRIO N° xx/2023
PREGÃO ELETRÔNICO
N°xx/2023**

Fornecedor:	
Endereço:	
Cidade:	Estado:
CNPJ:	Inscrição Estadual:

Local da Entrega: Conforme Edital
Prazo para entrega: Conforme Edital
Condições para pagamento: Conforme Edital

Objeto: Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE	PREÇO R\$
	Obs: descrição do objeto ofertado pelo licitante (marca, fabricante, características próprias, etc) conforme características descritas no Termo de Referência			

Carimbo do CNPJ

Validade da proposta: (mínimo 60 dias): ____

Data: ____ / ____ de 2023

**Assinatura e Identificação do Proponente
Legal**



ANEXO III
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/20____
PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/20____

Aos ____ dias do mês de _____ de 20____, nas dependências da Administração Municipal de _____, sito à Rua/Av. _____, nº _____, bairro _____, nesta cidade, nos termos do art. 15, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, o órgão gerenciador (OG), devidamente designado pela autoridade competente, face a classificação das propostas apresentadas no pregão nº ____/20____, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação da (Comissão de Licitação ou Pregoeiro e Equipe de Apoio), homologada em __/__/20____, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas participantes da licitação, por item, observadas as cláusulas estabelecidas no edital que regeu o certame, conforme a seguir.

1. OBJETO

1.1 A presente Ata de Registro de Preços tem por finalidade registrar os preços dos produtos especificados no Anexo nº ____ do Edital de Pregão nº ____/20____, ofertados no certame licitatório, passando a fazer parte integrante dessa Ata.

2. VALIDADE

2.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

2.2 Conforme art. 15, § 4º, da Lei nº 8.666/1993, e art. _____, do Decreto Municipal nº _____, a Administração não está obrigada a realizar compras exclusivamente por intermédio dessa Ata, podendo adotar, para tanto, licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

3. CONTRATO

3.1 Para o fornecimento dos produtos registrados nessa Ata poderão ser celebrados contratos específicos com as licitantes, com posteriores solicitações, conforme item 5.

4. PREÇOS

4.1 Os preços ofertados pelas empresas na licitação serão devidamente registrados, conforme demonstrativo abaixo:

ITEM 1	LICITANTE	VALOR
1ª colocada	(nome da empresa)	R\$
2ª colocada	...	R\$
3ª colocada	...	R\$
4ª colocada	...	R\$
ITEM 2	LICITANTE	VALOR
1ª colocada	(nome da empresa)	R\$
2ª colocada	...	R\$
3ª colocada	...	R\$
4ª colocada	...	R\$
ITEM 3	LICITANTE	VALOR
...

5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO



5.1 As solicitações de fornecimento à licitante 1ª colocada será feita pelo próprio Órgão Participante (OP), por escrito, mediante ordem de compra, preenchida em modelo próprio, datada e assinada pela autoridade competente, com cópia obrigatória ao OG.

5.2 As ordens de compra poderão ser entregues diretamente na sede da 1ª colocada ou encaminhadas por meio eletrônico, com antecedência mínima de dois dias úteis da data marcada para o fornecimento.

5.3 As entregas deverão ser efetuadas nos endereços determinados pelo OP, em dias úteis, das ____:____ às ____:____ horas.

5.4 A contratada deverá enviar ao OG, até o quinto dia de cada mês, a relação completa dos itens com a respectiva quantidade, adquiridos por OP no mês anterior.

5.5 Dentro do prazo de vigência contratual, a licitante 1ª colocada está obrigada ao fornecimento do(s) produto(s), desde que obedecidas às condições da ordem de compra e cláusulas do edital de (concorrência ou pregão), que precedeu a formalização dessa Ata.

5.6 Os itens entregues em desacordo com as especificações do edital ou condições exigidas no contrato, deverão ser rejeitados pela Administração, em observância ao art. 76, da Lei nº 8.666/1993, e retirados nos seguintes prazos:

- a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b) em até dois dias após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.

5.7 A recusa da contratada em atender à substituição do item levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

6. EXCLUSÃO DE LICITANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 O licitante que teve seu preço registrado poderá ser excluído da presente Ata, com a consequente aplicação das penalidades previstas no edital e no contrato, assegurado o contraditório e ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes na presente Ata;
- b) quando, convocado, o fornecedor não assinar o contrato, sem justificativa aceitável;
- c) quando o fornecedor não realizar a entrega do item no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- d) quando, solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro pela Administração, o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, e esse se tornar superior ao praticado no mercado;
- e) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente à licitação, alheio a sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento esteja devidamente instruído com a documentação comprobatória da situação alegada;

6.2 As hipóteses elencadas no item anterior serão devidamente apuradas e formalizadas em processo administrativo próprio, e comunicadas por escrito, com protocolo de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de cinco dias úteis.

6.3 No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feita por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, excluído o licitante da ata de registro de preços.

7. PENALIDADES

7.1 Os bens cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até ____ (____) dias após a data da assinatura da Ordem de Compra, sob pena de:

- a) multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a ____ (____) dias, após o qual será considerado inexecução contratual;



b) multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

c) multa de 10% (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

7.2 As multas serão calculadas sobre o valor total do contrato, e caso não tenha sido formalizado, sobre o valor da nota de empenho.

8. FISCALIZAÇÃO

8.1 Cabe ao OP proceder à fiscalização rotineira dos itens recebido, quanto à quantidade, qualidade, compatibilidade com as características ofertadas na proposta e demais especificações.

8.2 Os fiscais dos OP estão investidos do direito de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que esteja sendo entregue fora dos dias e horários preestabelecidos.

8.3 As irregularidades constatadas pelos OP deverão ser comunicadas ao OG, no prazo máximo de dois dias, para que sejam tomadas as providências necessárias para corrigi-las ou, quando for o caso, aplicadas as penalidades cabíveis.

8.4 O OG promoverá ampla pesquisa no mercado em periodicidade bimestral, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição.

8.5 Ao OG competirá a publicação trimestral, na imprensa oficial, dos preços registrados pela Administração, em observância ao previsto no art. 15, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

9. CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

9.1 Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou de não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
- e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2 Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pelo fornecedor.

9.3 Sempre que ocorrerem as situações elencadas, o fato deverá ser comunicado ao OP, em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

10. FORO

10.1 Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da _____.

11. CÓPIAS

11.1 Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma para o OG;
- b) uma para a empresa registrada;
- c) uma, em extrato, para publicação na Imprensa Oficial; e
- d) uma para o OP.

E, por assim haverem acordado, declaram as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pela Administração



Municipal, representada pelo OG, abaixo assinado, e pelo(s) Sr.(s) _____,
CPF nº _____, Carteira de Identidade _____, representando a(s)
EMPRESA(S) REGISTRADA(S), tendo como testemunhas o _____ e o
_____.

Local, em ____ de _____ de 20__.

Órgão Gerenciador

Representante da Empresa

Testemunha

Testemunha



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÕES CONJUNTAS [IMPRIMIR PREFERENCIALMENTE EM FOLHA TIMBRADA DO EMPREGADOR]

DECLARAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º xx/2023 PREGÃO ELETRÔNICO N.º xx/2023

Objeto: Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios

Empresa: _____
_____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, por
intermédio de seu representante legal o(a)
Sr.(a) _____, portador(a) da
Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____,

- () Declaramos para os fins de direito, na qualidade de licitante do procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrônico N.º xx/2023 que, em cumprimento ao inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, combinado ao inciso V do artigo 27 da Lei 8.666/93, não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.
- () Declaramos para os fins de direito, sob as penas da Lei, na qualidade de licitante do procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrônico n.º 01/2022 que, em cumprimento ao disposto no Art. 87, IV da Lei 8.666/93, não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- () Declaramos para os fins de direito, sob as penas da Lei, na qualidade de licitante do procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão que, em cumprimento ao disposto no Art. 9º da Lei 8.666/93, não somos impedidos de licitar ou contratar com a Administração Pública.
- () Declaramos para os fins de direito, sob as penas da Lei na qualidade de



licitante do procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão, que não possuímos em nosso quadro de pessoal, servidor público exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração tomada de decisão (inciso II e III, do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações).

- () Declaramos, para fins de direito, na qualidade de proponente da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Saldanha Marinho na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO – Nº 01/2022 o cumprimento pleno aos requisitos de habilitação e pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.
- () Declaramos que inexistem fatos impeditivos de nossa habilitação;
- () Declaramos, que temos pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.
- () Declaramos que, comunicaremos a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos para a nossa participação no presente processo licitatório.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente. (Cidade/Estado e data (dia/mês/ano)).

_____ (assinatura) _____
Nome e número da identidade do declarante
Cargo na Empresa

OBSERVAÇÕES:

- 1) A declaração deve ser assinada por quem tenha poderes para representar a empresa, de acordo com o seu ato constitutivo; e
- 2) Poderá ser assinada por pessoa diferente daquelas constantes do ato constitutivo, desde que se faça juntar o instrumento do mandato (anexo à Declaração).