

### EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS (art. 48, inciso I, LC 123)

DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS - ME, E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP.

REGIDO PELA LEI N°. 10.520/02, Decreto 10.024/2019, DECRETO MUNICIPAL N° 043, 20 DE JULHO DE 2021, LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR 147/2014, SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI N° 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.

### ÓRGÃO (S) INTERESSADO (S):

SECRETARIA MUNICIPAL; SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO;

PROCESSO ADMINISTRATIVO №  154/2021	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2022
ÓRGÃO GERENCIADOR:	<b>ÓRGÃOS PARTICIPANTES:</b> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FUNDEB.
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS RECEITA E FEZENDA	
TIPO DE LICITAÇÃO:	FORMA DE FORNECIMENTO:
MENOR PREÇO "POR ITEM"	FORNECIMENTO

#### OBJETO:

Registro de preço para aquisição de gênero alimenticios que compõem a merenda escolar em atendimento às escolas municipais e aos centros municipais de educação infantil da secretaria municipal de educação de Governador Edison Lobão/MA. conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nas especificações, quantidades e condições contidas no Termo de Referência, **Anexo II** do Presente Edital.

### LOCAL E DATA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

SISTEMA UTILIZADO: <u>www.comprasnet.gov.br</u> DATA: 24/01/2022 (Abertura da Sessão Pública) HORA: 14:00 hrs (quatorze horas) horário local.

DIA, HORÁRIO, LOCAL E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL.

HORÁRIO: das 08:00hs às 12:00hs (horário local).

**LOCAL:** Sala da Comissão Permanente de Licitação de Governador Edison Lobão/MA, localizada na Rua Imperatriz, S/N, Centro, Governador Edison Lobão/MA, CEP: 65928-000. E-mail: cplgovel2021.2024@gmail.com, **O edital poderá ser retirado gratuitamente no sítio eletrônico:** <a href="https://www.governadoredisonlobao.ma.gov.br/">https://www.governadoredisonlobao.ma.gov.br/</a> e no mural de publicações do Tribunal de

#### PREGOEIRO RESPONSÁVEL:

GUSTAVO PAIXÃO MARTINS **Pregoeiro** 

Portaria nº. 0172/2021



### PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2022

(Processo Administrativo n.º 154/2021)

Torna-se público que o Município de Governador Edison Lobão, Estado do Maranhão, sediado NArua Imperatriz, nº800, centro intermédio da Secretária Municipal de Educação e Comissão Permanente de Licitação realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, por meio **ELETRÔNICO**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO**, com critério de julgamento **POR ITEM**. A licitação será processada com fundamento nas disposições da Constituição da República Federativa do Brasil em seus artigos 37, inciso XXI, e 170, inciso IX, da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto municipal de n 044/2021 do Decreto Federal 10.024/2019, das normas contidas neste Edital e em seus anexos, do qual fazem parte integrante, aplicando-se no que couberem as disposições contidas na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e na legislação específica aplicável ao objeto licitado.

### **IMPORTANTE:**

O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico do Portal de Compras do Governo Federal – COMPRASNET.

- Data da Sessão: 24 de janeiro de 2022.
- **Horário:** 14h 00 min.
- Local: www.comprasnet.gov.br/compras UASG N.º 980162

No **Portal do Cidadão do Município de Governador Edison Lobão https://portal.governadoredisonlobao.ma.gov.br/** serão disponibilizados os avisos, comunicados e esclarecimentos referentes à licitação, competindo aos interessados acessar assiduamente o referido endereço para tomarem conhecimento e manterem-se atualizados sobre as informações porventura divulgadas.

### 1. DO OBJETO, VALOR MÁXIMO E DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS DA LICITAÇÃO

**1.1** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para fins de Registro de preço para aquisição de gênero alimenticios que compõem a merenda escolar em atendimento às escolas municipais e aos centros municipais de educação infantil da secretaria municipal de educação de Governador Edison Lobão – MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.1.1** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas



no COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

- **1.2** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Anexo I Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- **1.3** O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4 O valor máximo desta licitação é de R\$ 3.653.311,00 (três milhões seiscentos e cinquenta e três mil, trezentos e onze reais).
- **1.5** Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme o Art. 7°, § 2° do Decreto Federal nº 7.892/2013;

### 2. DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas interessadas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, conforme disposto no art. 9° da IN SEGES/MP n.º 3, de 26 de abril de 2018.
- 2.2 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao sistema.
- **2.3** Para o item 02 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 2006.
- 2.4 Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - **24.1** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - **242** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - **243** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - **244** Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei n.º 8.666, de 1993;
  - **245** Que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, observado o disposto no subitem 2.5 deste Edital;
  - 24.6 Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou



subsidiárias entre si;

- **24.7** Cujo objeto social seja incompatível com o da licitação;
- **248** Que possuam sócio majoritário proibido de contratar com o Poder Público em virtude de condenação por improbidade administrativa, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429, de 02 de junho de 1992;
- **249** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição.
- **2.5** Os interessados que estiverem sob processo de recuperação judicial poderão participar desta licitação se amparados por certidão emitida pela instância judicial competente, certificando sua aptidão financeira para participar de procedimento licitatório, nos termos da Lei n.º 8.666, de 1993.
- 2.6 A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irretratável aceitação das condições estabelecidas neste edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda na aceitação de que deverá fornecer e/ou executar o objeto de acordo com o estabelecido neste edital.
- **2.7** Como condição para participação no Pregão o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
  - **27.1** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49;
    - **2.7.1.1** Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame.
    - **2.7.1.2** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
  - 272 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
  - **27.3** Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;



- **274** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- **2.75** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal;
- **27.6** Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP n.º 2, de 16 de setembro de 2009;
- **27.7** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- **2.78** Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei n.º 8.213, de 24 de julho de 1991.

### 3. DA CONDUÇÃO DO CERTAME PELO(A) PREGOEIRO(A)

- **3.1** O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), que terá, em especial, as seguintes atribuições:
  - **3.1.1** Responder às questões formuladas pelos licitantes, relativas ao certame;
  - **3.1.2** Abrir as propostas de preços;
  - **3.13** Analisar a aceitabilidade das propostas;
  - **3.14** Condução dos trabalhos relativos aos lances e à classificação de acordo com as propostas de menores preços;
  - **3.15** Desclassificar propostas, indicando os motivos;
  - **3.16** Verificação da documentação de habilitação dos proponentes classificados em primeiro lugar;
  - **3.17** Declaração dos vencedores;
  - **3.18** Recebimento, o exame e a decisão sobre recursos;
  - **3.19** Elaboração de ata da sessão;



- **3.1.10** Encaminhamento do processo devidamente instruído, após a adjudicação, à autoridade superior, visando à homologação e a contratação;
- **3.1.11** Em qualquer fase da licitação promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

#### 4. DO CREDENCIAMENTO

- **4.1** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- **4.2** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasnet.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP Brasil.
- 4.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 4.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- **4.5** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- **4.6** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

### 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**5.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no Edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.



- **5.2** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- **5.3** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.
  - **5.3.1** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados nos termos do disposto no subitem 5.1.
  - **5.3.2** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- **5.4** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do § 1º do art. 43 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, sob pena de inabilitação.
- 5.5 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.
- 5.6 Até a abertura da sessão pública os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 5.7 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.
- **5.8** 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.

### 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- **6.1** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - **6.11** Valor unitário e total do item, expresso em moeda corrente nacional, com 02 (duas) casas decimais após a vírgula;
  - **6.1.2** Marca;
  - **6.1.3** Descrição 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.

- 6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- **6.3** No valor proposto já deverão estar considerados e inclusos: lucro, custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e todos os insumos que os compõem, tais como despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.
- **6.4** A apresentação de proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os bens nos seus termos, assim como dispor dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.5 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.

### 7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

**7.1** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local previamente designados.

LOGOLOUM D. MOCO.

- **7.2** O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
  - **7.21** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
  - **7.22** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
  - **7.23** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **7.3** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.



- **7.4** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.
- **7.5** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- **7.6** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **7.7** O licitante somente poderá oferecer lance em valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **7.8** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- **7.9** 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.
- **7.10** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- **7.11** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- **7.12** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- **7.13** 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.
- **7.14** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **7.15** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **7.16** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do



Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

- **7.17** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- **7.18** O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- **7.19** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **7.20** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, 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 artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006.
- 7.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- **7.23** 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.
- **7.24** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores realizarse-á sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- **7.25** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- **7.26** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no § 2º do art. 3º da Lei n.º 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:



- **7.26.1** No país;
- **7.26.2** Por empresas brasileiras;
- **7.26.3** Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- **7.26.4** 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.
- **7.27** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- **7.28** 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.
  - **7.28.1** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- **7.29** O(A) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, envie 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.
  - **7.29.1** Os requisitos a serem observados na elaboração da proposta adequada ao último lance ofertado são aqueles dispostos no item 10 do Edital.
  - **7.29.2** É facultado ao(à) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
  - **7.29.3** O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento complementar ou para sanear a proposta, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
    - **7.29.3.1** É facultado ao(à) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação escrita fundamentada feita pelo licitante, antes de findo o prazo.
- **7.30** O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar AMOSTRA, sob pena de não aceitação da proposta, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.
  - **7.30.1** Por meio de mensagem no sistema e de publicação no Órgão Oficial Eletrônico do Município de Governador Edison Lobão serão divulgados o local, a data e o horário de realização do procedimento de avaliação das amostras, cujo acompanhamento será



facultado a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

- **7.30.2** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema e de publicação no Órgão Oficial Eletrônico do Município de Governador Edison Lobão, competindo ao licitante acompanhar os referidos meios.
- **7.30.3** A sessão pública permanece em fase de classificação até a divulgação do resultado da análise das amostras, sendo informados no chat e por meio de publicação no Órgão Oficial Eletrônico do Município de Governador Edison Lobão a data e o horário de retorno à sessão.
- **7.30.4** Os critérios de análise das amostras são aqueles estabelecidos no Termo de Referência.
- **7.30.5** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- **7.30.6** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- **7.30.7** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- **7.30.8** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 30 (trinta) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- **7.30.9** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

### 8. DA ANÁLISE E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA FINAL

- **8.1** Encerrada a etapa de lances, de análise de amostra(s) e depois da verificação de possível empate, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, à sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- **8.2** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:



- **8.2.1** Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;
- **8.22** Contenha vício insanável ou ilegalidade;
- **823** Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- **8.24** Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
  - **8.2.4.1** 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.
- **8.3** Quando o mesmo licitante vencer a cota destinada à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (inciso I do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 2006) e aquela destinada à participação geral, a contratação de ambas deverá ocorrer pelo menor preço.
- **8.4** O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
  - **84.1** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacamse 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.
  - **842** O prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a).
  - **843** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacamse também as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.5 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, **não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima**, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis



contados da solicitação.

- **85.1** Por meio de mensagem no sistema será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- **85.2** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- **85.3** Serão avaliados os aspecto e padrões mínimos de aceitabilidade conforme previstos no descritivo do item.
- **854** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- **85.5** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- **85.6** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- **85.7** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 30 (trinta) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- **85.8** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
- **8.6** O(A) Pregoeiro(a) analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação (se for o caso).
- **8.7** O prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a)
- **8.8** Em nenhuma hipótese poderá se alterar o teor da proposta apresentada, seja quanto ao



preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

- **8.9** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante dos bens ou da área especializada no objeto.
- **8.10** Havendo necessidade, o a Pregoeiro a suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- **8.11** 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.
- **8.12** 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 da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- **8.13** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

### 9. DA HABILITAÇÃO

- **9.1** 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 ou condição que impeça a participação no certame ou a futura contratação.
  - **9.1.1** Constatada a existência de sanção ou condição impeditiva, o(a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
  - **9.12** No caso de inabilitação haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- **9.2** Não ocorrendo inabilitação, o(a) Pregoeiro(a) efetuará as consultas em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e à qualificação econômico-financeira.
- **9.3** A documentação relativa à comprovação da **HABILITAÇÃO JURÍDICA** do licitante consistirá em:



- **9.3.1** Para **Empresa Individual**: Registro Comercial;
- **9.3.2** Para **Sociedade Comercial (sociedade empresária em geral)**: Ato constitutivo, estatuto contrato social em vigor e todas suas alterações subsequentes, devidamente registrados;
- **9.3.3** No caso de **Sociedade por Ações** (**sociedade empresarial do tipo S/A**): Ato constitutivo e alterações subsequentes, devendo vir acompanhados dos documentos de eleição de seus administradores em exercício;
- **9.3.4** Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização e ato constitutivo registrado no órgão competente;
- **9.3.5** Para o **Microempreendedor Individual**: Apresentação do Certificado de Microempreendedor Individual;
- 9.3.6 No caso de Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro de 1971.
- **9.3.7** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 9.4 A documentação relativa à comprovação da REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA
  do licitante consistirá em:
  - **9.41** Prova de regularidade para com a Receita Federal do Brasil, mediante apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei;
  - **9.42** Prova de regularidade para com a Receita Estadual, mediante apresentação de **Certidão Negativa de Tributos Estaduais**, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei;
  - **9.43** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Municipais**, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei;
  - **9.4.4** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, nos termos



do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943;

- **9.4.5** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante a apresentação da **Certidão de Regularidade do FGTS**.
- **9.4.6** Para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista serão aceitas certidões positivas com efeito de negativas.
- **9.4.7** Caso o licitante seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.5 A comprovação da QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA do licitante far-se-á mediante:
  - 9.5.1 Certidão Negativa de Falência e de Recuperação Jud<mark>icial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede fiscal da licitante, dentro do prazo de validade;</mark>
    - **9.5.1.1** No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada distribuidor.
    - **9.5.1.2** No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- **9.6** Os documentos referidos para comprovação da habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou publicação em órgão da imprensa oficial.
- **9.7** A aceitação das certidões, quando emitidas através da internet, fica condicionada à verificação de sua validade, sendo dispensadas de autenticação.
- **9.8** Será considerada como válida pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da respectiva emissão, a certidão que não apresentar prazo de validade, exceto se anexada legislação específica indicativa de prazo distinto.
  - **9.8.1** Não se enquadram no limite de prazo os documentos cuja validade é indeterminada, a exemplo de Atestados de Capacidade Técnica, Certidões de Acervo



Técnico e de Anotações de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registros de Responsabilidade Técnica (RRT).

- **9.9** A documentação deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para abertura da sessão pública do certame, e em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documentos de habilitação que não houverem sido entregues tempestivamente, bem como não será permitida documentação incompleta, protocolo ou quaisquer outras formas de comprovação que não sejam as exigidas neste Edital.
- **9.10** Não serão aceitas certidões que contem ressalvas do tipo "não são válidas para fins licitatórios".
- **9.11** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do § 1º do art. 43 da Lei Complementar n.º 123, de 2006.
- 9.12 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.13 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
  - **9.13.1** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- **9.14** Toda e qualquer documentação deverá ser apresentada em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente.

LOUGGUINIO

- **9.15** Só serão aceitos documentos legíveis, que ofereçam condições de análise pelo(a) Pregoeiro(a).
- **9.16** Não serão admitidos documentos com emendas, rasuras, entrelinhas ou uso de corretivos capazes de prejudicar a sua inteligência e autenticidade.
- **9.17** A verificação em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.
- **9.18** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será



convocado a encaminhá-los, via sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

- **9.18.1** É facultado ao(à) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- **9.19** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- **9.20** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
  - **9.20.1** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- **9.21** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou por sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- **9.22** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem 9.21 acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- **9.23** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro a suspenderá a sessão, informando no "c at" a nova data e orário para a continuidade da mesma.
- **9.24** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- **9.25** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



- **9.26** O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
  - **9.26.1** Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- **9.27** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

### 10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- **10.1** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá:
  - **10.1.1** Ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, datilografada ou digitada, preferencialmente em papel timbrado no formato ABNT A4, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas capazes de prejudicar a sua inteligência e autenticidade, devendo a última folha ser assinada e as demais preferencialmente rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
  - 10.1.2 Conter a Razão Social e número de inscrição do licitante no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
  - 10.1.3 Conter a indicação da marca do bem;
  - **10.14** Conter a descrição detalhada do objeto, com 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;
  - **10.15** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso, com 02 (duas) casas decimais após a vírgula.
- **10.2** 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.
  - **102.1** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- **10.3** 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.

- **10.4** 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.
- **10.5** 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, a menos que, na opinião do(a) Pregoeiro(a), exista um erro grosseiro e óbvio, ou, ainda, na omissão de um desses valores (algarismo ou extenso), a proposta será válida desde que não haja dúvidas sobre o preço apresentado.
- **10.6** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada para abertura da sessão pública do certame.
  - **10.6.1** Em sendo a proposta omissa quanto ao prazo de validade, considerar-se-á como válida pelo período descrito no subitem 10.6.
  - 10.6.2 Previamente à expiração do prazo original de validade da proposta, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar aos licitantes uma prorrogação específica no prazo de validade.
    - **10.6.2.1** A solicitação e as respostas deverão ser formuladas por escrito.
    - **10.6.2.2** No caso de a proponente recusar-se a estender o prazo de validade sua proposta será rejeitada.
    - **10.6.2.3** A ausência de manifestação ante a solicitação de prorrogação do prazo de validade da proposta será compreendida como recusa tácita à extensão deste.
    - **10.6.2.4** Caso a proponente concorde com a dilação do prazo solicitado, não lhe será permitido modificar a proposta, nem constituirá isto motivo para arguir futuramente qualquer alteração de preços.
- **10.7** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet.

### 11. DOS RECURSOS

**11.1** O(A) Pregoeiro(a) declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o



prazo de no mínimo 30 (trinta) 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.

- **11.1.1** A data e o horário em que será aberta a fase de manifestação de interesse na interposição de recurso serão informados pelo(a) Pregoeiro(a) via chat após o término da disputa de lances e declaração dos vencedores.
- **11.12** Após a manifestação o licitante terá prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões recursais, 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, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **11.13** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao(à) Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
  - 11.2.1 Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- **11.3** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.
- **11.4** Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor recurso pelo licitante.
- **11.5** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **11.6** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

### 12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- **12.1** A sessão pública poderá ser reaberta:
  - **12.1.1** 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.



- **12.1.2** 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 § 1º do art. 43 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- **12.2** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
  - **122.1** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico "chat", e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
  - **12.22** A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no sistema de Pregão Eletrônico, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- **13.1** 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.
- 13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### 14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO C. DO COMO

- **14.1** Homologado o resultado da licitação, o(s) licitante(s) vencedor(es) será(ão) convocado(s) para assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo e condições estabelecidos neste edital.
- **14.2** A convocação dar-se-á mediante notificação publicada no Órgão Oficial do Município e encaminhada ao endereço de correio eletrônico informado pelo licitante em sua proposta de preços, facultando-se ainda a utilização de outros meios, a critério do Município de Governador Edsion Lobão.
- **14.3** O convocado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para providenciar a assinatura da Ata de Registro de Preços.
  - **143.1** Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado,



aceito pelo Município de Governador Edison Lobão - MA.

- **14.3.2** Alternativamente à convocação para comparecer perante o Município de Governador Edison Lobão MA, 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, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
- **14.4** A recusa injustificada do proponente vencedor em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido neste instrumento o sujeitará à aplicação das penalidades previstas neste Edital, podendo o Município convidar, sucessivamente, por ordem de classificação, os demais licitantes, após comprovação de compatibilidade da proposta e da habilitação.
- **14.5** O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, improrrogáveis, contados a partir da data de sua assinatura.

### 15. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- **15.1** A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme art. 62 da Lei n.º 8.666, de 1993.
- **15.2** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- **15.3** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
  - **153.1** Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei n.º 8.666, de 1993;
  - **15.3.2** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos:
  - **153.3** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei n.º 8.666, de 1993, e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- **15.4** O prazo de vigência da contratação é de 03 (três) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no Termo de Referência.



- **15.5** Previamente à contratação a Administração realizará consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação no âmbito do órgão, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- **15.6** Na hipótese de irregularidade fiscais o contratado deverá regularizar a sua situação no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital e seus anexos.
- **15.7** No caso de formalização do instrumento de Contrato o preço estabelecido será fixo e irreajustável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do índice IPCA *Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo* ou outro que vier a substituí-lo.

### 16. DA REVISÃO DOS PREÇOS E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- **16.1** A revisão dos preços registrados dependerá da efetiva comprovação do desequilíbrio, das necessidades justificadas, dos pronunciamentos dos setores técnico e jurídico e da aprovação da autoridade competente, conforme Decreto n.º 10.248, de 2011.
- **16.2** Caso no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços haja supressão ou aumento de preços será permitido o reequilíbrio econômico-financeiro, conforme previsão legal e nos termos do Decreto n.º 10.248, de 2011.
- **16.3** Comprovado o desequilíbrio a revisão dos preços registrados poderá ser efetuada por iniciativa da Administração ou mediante solicitação da detentora da ata, desde que sejam apresentadas as devidas justificativas fundamentadas.
- **16.4** Em qualquer hipótese os preços decorrentes de revisão não ultrapassarão os praticados no mercado, mantendo-se a relação entre o valor originalmente registrado.
- **16.5** Para se habilitar à revisão dos preços o interessado deverá formular pedido dirigido ao Prefeito Municipal, mediante requerimento protocolado, no prazo de até 10 (dez) dias da data de ocorrência do fato motivador do desequilíbrio, devidamente fundamentado e acompanhado dos seguintes documentos:
  - **165.1** Planilha analítica de composição do novo preço, com os mesmos elementos formadores do preço originalmente registrado, devidamente assinada sobre carimbo da empresa, conforme Decreto n.º 10.248, de 2011.
  - **16.5.2** Cópia autenticada da(s) Nota(s) Fiscal(is) do(s) elemento(s) formador(es) do



novo preço.

- **16.6** Sendo procedente o requerimento da detentora, o equilíbrio econômico-financeiro será concedido a partir da data de protocolo do pedido.
- **16.7** A detentora não poderá interromper a execução ou fornecimento do objeto da Ata de Registro de Preços durante o período de tramitação do processo de revisão de preços.

### 17. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

**17.1** Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

### 18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

**18.1** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

### 19. DO PAGAMENTO

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

### 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- **20.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
  - **20.1.1** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - **20.1.2** Apresentar documentação falsa;
  - **20.13** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - **20.14** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - **20.1.5** Não mantiver a proposta;
  - **20.1.6** Cometer fraude fiscal;
  - **20.1.7** Comportar-se de modo inidôneo.
- **20.2** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os



licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

- **20.3** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - **203.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - **203.2** Multa de 30% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
  - **20.3.3** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão pelo qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - **203.4** Impedimento de licitar e de contratar com a Município, pelo prazo de até cinco anos;
    - 20.3.4.1 A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 21.1 deste Edital.
  - **203.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- **20.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- **20.5** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme art. 419 do Código Civil.
- **20.6** Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que preveja defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.
  - **20.6.1** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
  - **20.6.2** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no CAFILC e no SICAF.
- **20.7** A advertência será aplicada pela autoridade competente, por escrito.
- 20.8 Todos os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos,



assegurado o contraditório e a ampla defesa e deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

- **20.9** A rescisão contratual poderá ser:
  - **209.1** Determinada por Ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.
  - **209.2** Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada pelo CONTRATANTE, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência do CONTRATANTE.
  - **20.9.3** Judicial, nos termos da legislação.
  - **20.9.4** No caso do subitem 21.9.1, a rescisão deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- **20.10** Constituem motivos para rescisão do Contrato, os previstos no art. 78 da Lei n.º 8.666, de 1993.
- **20.11** Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVIII do art. 78 da Lei n.º 8.666, de 1993, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido, com direito a:
  - **20.11.1** Devolução de garantia;
  - 20.11.2 Pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.
- **20.12** A rescisão de que trata o inciso do art. 79 acarreta as consequências previstas nos incisos I a IV do art. 80, ambos da Lei n.º 8.666, de 1993.
- **20.13** Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá o CONTRATANTE contratar com as licitantes classificadas em colocação subsequente, ou efetuar nova licitação.
- **20.14** Em caso de a Adjudicatária deixar de cumprir sua proposta, será convocada a seguinte, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis quando se tratar de recusa injustificada, garantindo o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- **20.15** As penalidades referidas no caput do art. 81 da Lei n.º 8.666, de 1993, não se aplicam às demais licitantes, convocadas nos termos do subitem precedente, que não aceitarem a contratação.
- **20.16** Ficarão ainda sujeitos às penalidades previstas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei n.º



8.666, de 1993, os profissionais ou as empresas que praticarem os ilícitos previstos no art. 88 do mesmo diploma legal.

- **20.17** As penalidades só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificado e comprovado, a juízo da Administração.
- **20.18** A não manutenção das condições de habilitação pela contratada poderão dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- **20.19** A CONTRATANTE poderá conceder um prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.
- **20.20** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

### 21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- **21.1** As dúvidas, informações ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital e seus anexos serão prestados pelo(a) Pregoeiro(a), desde que os pedidos tenham sido recebidos até às 17h30min do terceiro dia útil anterior à data fixada para realização da sessão pública, exclusivamente mediante solicitação por escrito, enviada por meio de mensagem eletrônica (e-mail) dirigida aos endereços de correio eletrônico indicados no preâmbulo deste Edital;
- 21.2
- **21.2.1** O(A) Pregoeiro(a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- **21.22** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.
- **21.3** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste Edital perante a Administração, até às 17h30min do terceiro dia útil anterior à data fixada para realização da sessão pública, exclusivamente mediante solicitação por escrito, enviada por meio de mensagem eletrônica (email) dirigida aos endereços de correio eletrônico indicados no preâmbulo deste Edital.
  - **21.3.1** A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao(à) Pregoeiro(a), auxiliado(a) pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.
  - **21.3.2** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Pregoeiro(a) nos autos do processo de licitação.



- **21.33** A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- **21.3.4** Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.
- **21.4** Quaisquer informações, esclarecimentos ou dados fornecidos verbalmente por servidores do município não serão considerados nem aceitos como argumentos para impugnações, reclamações ou reivindicações.
- **21.5** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **21.6** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo(a) Pregoeiro(a) serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### 22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **22.1** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo(a) Pregoeiro(a).
- **22.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- **22.4** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- **22.5** 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.
- **22.6** No julgamento das propostas e da habilitação o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **22.7** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **22.8** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



- **22.9** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- **22.10** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
  - **22.10.1** Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- **22.11** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- **22.12** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.
- **22.13** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal do Cidadão do Município de Governador Edison Lobão, no Portal de Compras do Governo Federal COMPRASNET (<a href="www.comprasnet.gov.br/compras">www.comprasnet.gov.br/compras</a>) e também poderá ser lido e/ou obtido na sala da comissão permanente de licitação, sito à Rua imperatriz, Centro, Governador Edison Lobão, Estado do maranhão, nos dias úteis, no horário das 08h30min às 12h00min e das 13h30min às 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

A trakalka ka saa rada saarar

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

22.14.1	ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA;
22.14.2	ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
22.14.2.1	ANEXO II-A – DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE E ÉTICA: LEI
	ANTICORRUPÇÃO n.º 12.846/2013.
22.14.2.2	ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO
22.14.2.3	ANEXO IV – MODELO DA PROPOSTA

Governador Edison Lobão 02 de janeiro de 2022



### ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência visa o registro de preços para eventual e futura Contratação de Empresa para Fornecimento de Merenda Escolar com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de Educação.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição dos produtos faz-se necessária para atender a demanda das diversas Secretarias Municipais, conforme segue:

- A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Governador Edison Lobão MA, garantindo melhoria do rendimento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. A referida solicitação justifica-se em razão da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios não-perecíveis para atender aos alunos da rede de ensino da Prefeitura Municipal de Governador Edson Lobão para o ano letivo de 2022.
- b) Considerando o quantitativo demandado e por se tratarem de bens comuns, optou-se por Registro de Preços, objetivando selecionar melhores ofertas, possibilitando uma maior economia para a Administração, tendo em vista que com esse tipo de contratação centralizada, evita-se um possível aumento dos preços.
- c) Ademais, tendo em vista a impossibilidade de precisar o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública, a necessidade de contratação frequente do objeto, bem como a conveniência de que as entregas sejam feitas de forma parcelada e atenda mais de um órgão ou entidade do município, o Sistema de Registro de Preços demonstra-se a opção mais viável ao procedimento licitatório.
- d) O certame foi dividido em itens, proporcionando uma maior competitividade e economia aos cofres públicos, além da possibilidade participação de licitantes especializados em cada item licitado.

### 3. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

- 3.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:
- 3.1.1. Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas ME, Empresas de pequeno porte EPP, inclusive Microempreendedor Individual MEI;
- 3.1.2. Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP, inclusive Microempreendedor Individual MEI.
- 3.2. A critério da administração pública e em observância ao artigo 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006, não aplicará o disposto no item acima, quando:
- 3.2.1. Não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;
- 3.2.2 O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.



### 4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1 O presente fornecimento, objeto deste Termo de Referência, fundamenta-se legalmente na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Federal nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, que regulamenta a modalidade de Pregão Presencial, e pelo Decreto Federal nº 7.892/2013 e pela Lei Complementar nº 123/2006, utilizando-se subsidiariamente às normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

#### 5. VIGÊNCIA DA ATA

- 5.1. O período de vigência da ATA será de 12 (doze) meses e terá início a partir da data de sua assinatura.
- 5.2. Os contratos que por ventura se originarem da ARP deverão ser firmados com prazo de vigência até 31 de dezembro de 2021 ou até a entrega total dos objetos contratados.

#### 6. PROPOSTA DE PREÇOS

- 6.1 Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, no fornecimento dos bens a serem adquiridos;
- 6.2 Para julgamento da licitação, considerar-se-á vencedora, desde que atendidas às especificações e condições constantes deste Termo de Referência e do Edital, a licitante que apresentar **O MENOR PREÇO POR ITEM**;
- 6.3 A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total de cada lote e geral (numérico e por extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias e prazo de entrega dos produtos. Todos os custos diretos e indiretos deverão estar inclusos no preço dos produtos.
  - 6.3.1 Encerrada a fase competitiva e de habilitação, os vencedores habilitados deverão apresentar proposta de preços readequada aos preços ofertados nos mesmos termos acima estabelecidos;
  - 6.3.2 O prazo para apresentação das propostas e informações acima estabelecidas é de até 2 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão de lances ou do encerramento da fase recursal.
  - 6.3.3 As propostas e informações acima relacionadas vincularão o vencedor a entrega fiel dos itens apresentados, qualquer entrega diferente do apresentado, deverá ser aprovado pela Secretaria Solicitante.

### 7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 7.1 O edital da licitação definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial às luzes da Lei nº 10.520/02 e no que couber, a Lei nº 8.666/93 e ulteriores alterações, exigindo principalmente documentação relativa a:
- 7.1.1 Habilitação jurídica;
- 7.1.2 Regularidade fiscal e trabalhista;
- 7.1.3 Qualificação técnica;
- 7.1.4 Qualificação econômico-financeira;
- 7.1.5 Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 7.1.6 Declaração de Localização e Funcionamento;
- 7.1.7 Termo de Compromisso de Combate à Corrupção e ao Conluio entre Licitantes e de Responsabilidade Socioambiental;
- 7.1.8 Declaração que não é Servidor Público do Município de Governador Edison Lobão MA.
- 7.1.9 Declaração Idoneidade;
- 7.1.10 Declaração de Ausência de Processo Judicial com Sentença Definitiva;
- 7.1.11 Declaração de Ausência de Impedimentos Previstos nos Artigos 29, inciso IX com 54, inciso I, alínea "a" e inciso II, alínea "a", da Constituição Federal;
- 7.1.12 Declaração de Informação da Atividade de Maior Receita.



#### 8. FORMA DE FORNECIMENTO

- 8.1 A forma de fornecimento dos produtos, será mediante apresentação de requisição própria do executor do contrato da Prefeitura Municipal de **Governador Edison Lobão**, em 01 (uma) via, devendo conter no anverso carimbo e devidamente assinada por servidor autorizado, contendo identificação do solicitante, quantidade solicitada, valor de cada item solicitado e local para entrega;
- 8.2 Os produtos: Estoque seco (não-perecíveis) (zona urbana) e hortifrútis destinados a escolas da zona rural deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, hortifruti destinados a escolas da zona urbana serão entregues nas escolas com identificação e pesagem;
- 8.3 A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada pela Nutricionista, a qual deverá ser identificada através de seu carimbo e assinatura. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
  - 8.3.1 Derivados lácteos e refrigerados semanalmente/quinzenalmente/mensalmente;
  - 8.3.2 Produtos de panificação de acordo com cardápio vigente;
  - 8.3.3 Carnes e derivados e produtos congelados mensalmente e/ou quinzenalmente, e;
  - 8.3.4 Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis) mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da SEMED.
- 8.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 8.5 Os produtos entregues deverão estar acondicionados de forma compatível para a sua conservação, em embalagens de fábrica, lacrado pelo fabricante e transportado em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias. A exceção quanto ao lacre da embalagem, será para aqueles produtos comprados em quantidades inferiores a menor embalagem expedida pelo fabricante e observações descritas na Planilha de itens deste Termo de Referência;
- 8.6 Os produtos serão recebidos e aceitos após inspeção realizada Fiscal de Contratos ou servidor responsável designado para a função, podendo ser rejeitado caso não atenda ao quantitativo solicitado ou não esteja em perfeitas condições para a utilização
- 8.7 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação localizada na zona urbana, no turno da manhã das 08:00h às 9h00, nos dias úteis.
- 8.8 No ato do fornecimento do produto será feito, análise visual dos produtos fundamentados nas especificações descritas neste documento. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos.

### 9. QUALIFICAÇÃO DOS PROPONENTES

- 9.1 Registro Sanitário Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (ANVISA), expedido pelo município sede da licitante com a atividade compatível com o objeto da licitação, dentro do seu prazo de validade. Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA), do local onde ficam armazenados os alimentos oferecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- 9.2 Atestado/Declaração de Capacidade Técnica compatível com o objeto desta licitação, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que o licitante forneceu ou está fornecendo de modo satisfatório, produtos ou serviços da mesma natureza e/ou similares ao da presente licitação compatíveis em características, quantidades e prazos.
- 9.2.1O(s) atestado(s) ou declaração(ões) deverá(ão), obrigatoriamente, possuir a relação do(s) produto(s) ou serviços contendo no mínimo: descrição, unidade de medida e quantitativo(s) fornecido(s).

### 10. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS PARA AVALIAÇÃO TÉCNICA E DEGUSTAÇÃO

10.1 A empresa deverá apresentar **até 72 h** (setenta e duas horas) depois do ato de abertura dos envelopes da licitação, das **08h ás 09h30min** na SEMED, os produtos na qual a proponente irá fornecer, com comunicação prévia, apresentando 03 (três) amostras de cada produto em embalagens iguais as que serão entregues na



ocasião do fornecimento, devidamente identificadas, de acordo com as especificações descritas neste documento do anexo, quando ofertado em sua proposta de preço, para que seja feita uma análise sensorial e visual dos produtos pela Nutricionista do Município, fundamentados nas especificações descritas neste documento, caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos.

- 10.2 Após será realizada a DEGUSTAÇÃO desses produtos com a presença do Conselho de alimentação Escolar-CAE, Diretores de escolas e SEMED;
- 10.3 Na ausência das amostras, ou a não aprovação de um produto pelo Conselho de Alimentação Escolar ou pela Nutricionista, será remarcado outro dia para a apresentação do item ausente e haverá a troca do item não aceito, caso contrário inabilitará a proponente.

### 11. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1 A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista (RT) do município, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, data de validade e fabricação e observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados);
- 11.2 A Coordenação da Alimentação Escolar e Nutricionista da SEMED realizará visita de rotina no local 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;
- 11.3 A aceitação estará condicionada à devida fiscalização da equipe da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias;

#### 12. DA ESTIMATIVA DE CUSTO

12.1 O valor da contratação foi definido com base na coleta de preços realizada no mercado local, com empresas especializadas na execução do objeto especificado neste Termo de Referência, sendo que a ação da fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais. A presente proposta tem por valor final a quantia de R\$ 3.653.311,00 (Três milhões, seiscentos e cinquenta e três mil,trezentos e onze reais).

### 13. DO PAGAMENTO

- 13.1 O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, em até 30 (trinta) dias corridos após o recebimento definitivo do objeto, por meio de ordem bancária emitida em nome do proponente vencedor, para crédito na conta corrente por ele indicada.
- 13.2 Para pagamento, o Contratado deverá apresentar Nota Fiscal discriminativa, acompanhada das Certidões Negativas de Débito do FGTS, INSS, Trabalhista, Receita Estadual e Federal.
- 13.3 A nota fiscal em duas vias, acompanhada das certidões negativas e solicitação de pagamento (modelo Anexo ao Edital de convocação), deverá ser entregue na Secretaria de Finanças, o qual encaminhará ao Controle Interno para juntada ao processo de contratação juntamente com os documentos relativos ao pagamento.
- 13.4 O pagamento somente será efetuado após o adimplemento das obrigações contratuais pertinentes, conforme art. 40, § 3º, Lei № 8.666/93.
- 13.5 A CONTRATANTE efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, quando a legislação assim exigir.
- 13.6 Nenhum pagamento será efetuado ao contratado caso o mesmo se encontre em situação irregular perante a Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia Sobre Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) e os Tributos Federais.



### 14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1. Promover, por meio do FISCAL DE CONTRATO designado por Portaria, o acompanhamento do fornecimento dos produtos e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;
- 14.2. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução do fornecimento;
- 14.3. Prestar informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;
- 14.4. Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- 14.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;
- 14.6. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- 14.7. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa realizar o fornecimento;
- 14.8. Fiscalizar para que durante a vigência do Contrato sejam mantidas as condições de habilitação exigidas na licitação.

#### 15. DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA

- 15.1. Levar, imediatamente, ao conhecimento do FISCAL DE CONTRATO, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a realização do fornecimento, para adoção de medidas cabíveis;
- 15.2. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo FISCAL DE CONTRATO, atendendo de imediato as reclamações;
- 15.3. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos, em que se verificarem imperfeições, defeitos, incorreções ou que vierem ser rejeitado pelo FISCAL DE CONTRATO;
- 15.4. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticado por seus técnicos durante a execução do objeto contratado, ainda que no recinto da CONTRATANTE;
- 15.5. Fornecer, na forma solicitada pelo FISCAL DE CONTRATO, Relatório de Atividades realizadas;
- 15.6. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 15.7. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho das atividades pertinentes ao contrato ou em conexão com elas, ainda que nas dependências da CONTRATANTE;
- 15.8. Executar fielmente o objeto contratado, de acordo com as normas legais, verificando sempre o seu bom desempenho, cumprindo os prazos estabelecidos em conformidade com a proposta apresentada e nas orientações do FISCAL DE CONTRATO, observando sempre os critérios de qualidade dos produtos ou serviços a serem fornecidos;
- 15.9. Executar o objeto contratual através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade para quaisquer danos ou faltas que as mesmas venham a cometer no desempenho de suas funções, obrigando-se a indenizar a CONTRATANTE, por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;
- 15.10. Manter um preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário;



15.11. Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores dos materiais (fabricante, produtor ou importador) pelos vícios de qualidade e/ou quantidade que os torne irrecuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam ou que lhes diminua o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da embalagem.

#### 16. DAS PENALIDADES CONTRATUAIS

- 16.1. Advertência;
- 16.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- 16.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- 16.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre em que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

#### 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1. É vedada a subcontratação parcial do objeto, associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, não se responsabilizando a CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros;
- 17.2. É permitida a subcontratação de bens/serviços de natureza acessória e instrumental, pelos quais a CONTRATADA manter-se-á integralmente responsável.

#### 18. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E ESTIMATIVA DE CONSUMO

	MERENDA ESCOLAR								
ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	PREÇO UND.	PREÇO TOTAL				
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 36,43	R\$ 7.286,00				



2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido fólico, B12). Edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício. Sem adição de açúcar. Transporte: em caminhão com carroçeria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizada resistente. Com peso individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 74,71	R\$ 14.942,00
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 400g/1kg com fardo de 10 Kg ou latas de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 17,30	R\$ 86.500,00
4	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de- açúcar (Saccharum officinarum L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	18.000	R\$ 5,73	R\$ 103.140,00
5	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 25,64	R\$ 51.280,00



6	ARROZ LONGO FINO: Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1 kg do produto, fardo com 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	65.000	R\$ 5,02	R\$ 326.300,00
7	AVEIA EM FLOCOS FINO-GROSSOS: Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiumectante carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro lata de caixas de papelão com peso individual de 200 gr ou lata 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 33,47	R\$ 3.347,00
8	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL: Classificação/ Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcares, soro de leite, margarina, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten.Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	kG	10.000	R\$ 11,42	R\$ 114.200,00



9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO OU NATA: Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, e bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matérias terrosas, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 14,76	R\$ 29.520,00
10	BOLO DE PADARIA (CENOURA/MESCLADO/LARANJA/MILHO): Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Cada bolo deverá pesar em méia 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada bandeja deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: na embalagem secundária em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio e embalagem primária em bandejas de papelão laminado específica para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de v	KG	2.000	R\$ 15,25	R\$ 30.500,00



		•	1	1	, ,
11	CARNE EM CUBOS IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado em cortes (cubos), de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de – 18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC n° 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria n° 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria n° 6 – CVS/99, Portaria n° 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria n° 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina – Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até – 18°C), resfriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas d	KG	2.000	R\$ 45,69	R\$ 91.380,00
12	CARNE MOIDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moida de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de – 18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC n° 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria n° 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria n° 6 – CVS/99, Portaria n° 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria n° 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina – Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até – 18°C), resfriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg de	KG	15.000	R\$ 42,71	R\$ 640.650,00



13	CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003). Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 36,95	R\$ 36.950,00
14	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá, sal e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno (á vácuo), atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.300	R\$ 12,04	R\$ 15.652,00
15	DOCE DE BANANA: Classificação/Características gerais: produtos sabores: BANANA, prazo de validade minimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 20g, individualmente embalados com material de plastico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 19,85	R\$ 3.970,00
16	DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, prazo de validade minimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plastico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 26,40	R\$ 5.280,00
17	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA): Classificação/ Características gerais: farinha de mandioca fabricada a partir de matérias primas limpa isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavadas e isentas do radical cianeto. Ser de primeira qualidade, seca, fina, branca. Composição nutricional: cada porção de 50g de farinha de mandioca, crua, contém: 178 kcal; com o mínimo de 0,6g de proteína; 0g de lipídeos; máximo de 44g de carboidratos; mínimo de 1,1 g de fibra alimentar e máximo de 42 mg de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Na entrega o produto deverá ter	KG	100	R\$ 6,11	R\$ 611,00



		Í	i	ſ	
	data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.				
18	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL: Classificação/Características gerais: Farinha láctea enriquecida com vitaminas e sais minerais (ferro, cálcio e ácido fólico), de preparo instantâneo à base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, aromatizante. Contém leite e derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada e aveia. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados primariamente em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente em sachês individuais de 230 gramas e ainda envolto em caixas de papelão lacrado ou em latas de 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	КG	100	R\$ 26,60	R\$ 2.660,00
19	FEIJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1000g, carioquinha, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	8.000	R\$ 8,38	R\$ 67.040,00
20	FILÉ DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA. Classificação/Características gerais: sem cristais de gelo, com cheiro suave e fresco, sem pele e sem espinhas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionados em bandejas ou embalagens plásticas íntegras, rotulada, pesando 1 kg cada pacote. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses na data da entrega. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 10 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	КG	1.000	R\$ 85,79	R\$ 85.790,00
21	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten.  Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00



22	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	12.000	R\$ 5,95	R\$ 71.400,00
23	FRANGO CONGELADO: Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	40.000	R\$ 12,87	R\$ 514.800,00
24	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇÃ VERMELHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 10,60	R\$ 53.000,00
25	FRUTA IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofos, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 7,32	R\$ 3.660,00
26	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 4,57	R\$ 4.570,00



27	FRUTA IN NATURA, TIPO: PERA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 22,05	R\$ 17.640,00
28	FRUTA IN NATURA, TIPO: TANGERINA, ESPÉCIE: PONKAN.  Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 7,64	R\$ 7.640,00
29	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVAS VERDES OU ROCHA: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 18,10	R\$ 14.480,00
30	FRUTA IN NATURA, MANGA KENT OU PALMER: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 8,90	R\$ 8.900,00
31	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Deverá apresentar cor viva. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 4,95	R\$ 24.750,00
32	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Deverá apresentar cor viva. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 6,11	R\$ 4.888,00



33	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	3.000	R\$ 6,02	R\$ 18.060,00
34	LEGUME IN NATURA, TIPO:REPOLHO BRANCO, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 7,47	R\$ 3.735,00
35	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isenta de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofos, de odores estranhos e ubstâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. O produto dever ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, conforme a legislação cabível. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada. Com peso individual de 200g e fardo de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (18) meses a contar a partir da data de fabricação.	КG	17.000	R\$ 38,76	R\$ 658.920,00
36	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada, com peso individual de ate 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	КG	300	R\$ 58,31	R\$ 17.493,00
37	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	12.000	R\$ 9,65	R\$ 115.800,00



	Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.				
38	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	КG	2.000	R\$ 11,25	R\$ 22.500,00
39	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/ caracteristicas gerais: produto resutante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defetuoso . Industrializado. Porção de 130 g/ 1 xicara de chá: deve aproximadamente: Carboidratos: 24 g. Proteinas:5,5 g. Gorduras totais: 0,5 g. Goduras totais: 0,5 g e fibra dalimentar 3,3g. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fabrica nas opções de sachê de 340 gramas . sem pesença de amassadura, furos, ou abaulamentos. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 18,11	R\$ 18.110,00
40	MARGARINA COM SAL: Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 14,94	R\$ 74.700,00



41	MILHO PARA CANJICA (AMARELO): Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 6,94	R\$ 6.940,00
42	MILHO PARA CANJICA (BRANCO): Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	КG	6.000	R\$ 8,80	R\$ 52.800,00
43	MOLHO DE TOMATE: Classificação/ Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Na porção de 30g deve conter: teor de sódio máximo de 130mg; 0 g de gorduras totais; 0g de gorduras trans e mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. SEM GLUTEM. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções: Tetra Pack de 1kg/Sachê de 340g. Sem presença de amassadura, furos ou abaulamentos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	4.000	R\$ 6,06	R\$ 24.240,00



44	MUCILAGEM INFANTIL - ARROZ (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 28,76	R\$ 14.380,00
45	MUCILAGEM INFANTIL - MILHO (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 28,76	R\$ 14.380,00
46	MULT MISTURA PÓ (FARINHA MÚLTIPLA NUTRICIONAL): Classificação/Características gerais: Alimento a base de cereais com alto teor de fibras. Com fibra de trigo, gérmen de trigo, aveia, proteína texturizada de soja. Não contém glúten e açúcar. É atribuído valor como suplemento / complemento alimentar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 1kg com fardo de 10 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 45,73	R\$ 4.573,00
47	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	5.000	R\$ 12,02	R\$ 60.100,00



48	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, frescos, 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. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (20) vinte dias ou (30) trinta dias a contar a partir da data de fabricação.	DZ	300	R\$ 11,34	R\$ 3.402,00
49	PÃO DE QUEIJO: Classificação/Características gerais: pão de queijo produzido sabor queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho médio (60g a unidade). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: secundária - em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio; primária em bandejas de papelão laminado específico para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 30,16	R\$ 30.160,00
50	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar O3 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 13,72	R\$ 13.720,00



51	PÃO DOCE: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	3.000	R\$ 13,72	R\$ 41.160,00
52	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 0,84	R\$ 1.680,00
53	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 125g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	500	R\$ 5,38	R\$ 2.690,00
54	VERDURA IN NATURA, TIPO: CHUCHU, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	300	R\$ 6,09	R\$ 1.827,00



55	VINAGRE DE ÁLCOOL/ALHO: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo Aspecto: líquido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: estar isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. CARACTERÍSTICAS FISICO - QUÍMICAS: o vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L (um grau Lussac). Transporte: em ca minhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml do produto, acondicionado em caixas com 12 unidades. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (4) quatro anos a contar a partir da data de fabricação	LITRO	500	R\$ 3,43	R\$ 1.715,00
	TOTAL	R\$ 3.6	53.311,00		

14 O presente Termo de Referência tem por valor final a quantia de R\$ 3.653.311,00 (Três milhões seiscentos e cinquenta e três mil, trezentos e onze reais).

Governador Edison Lobão, 28 de dezembro de 2021.

Indyanara Lemos Coelho Nutricionista – CRN 13487



## ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A SEREM ADQUIRIDOS PELA ENTIDADE EXECUTORA

#### TERMO DE REFERÊNCIA - LOTE 1

### 1- OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa para fornecimento de Alimentação Escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

#### 2- JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Governador Edison Lobão-MA, garantindo melhoria do rendimento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. A referida solicitação justifica-se em razão da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios **não- perecíveis** para atender aos alunos da rede de ensino da Prefeitura Municipal de Governador Edson Lobão para o ano letivo de 2022.

Governador Edison Lobão, 28 de dezembro de 2021.

Indyanara Lemos Coelho

Nutricionista – CRN 13487



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022

#### ANEXO IX – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_ PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 000000000/2022

O MUNICÍPIO DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO DO MARANHÃO, ESTADO DO
MARANHÃO, pessoa jurídica de direito público interno, por meio, inscrita no CNPJ/MF
, com sede na, bairro, AMAPÁ DO MARANHÃO/MA - MA, neste ato
Representada pelo, o Sr, brasileiro(a), portador(a) do R.G nº e
inscrito(a) no CPF sob nº, residente neste Município de GOVERNADOR EDISON
LOBÃO DO MARANHÃO/MA, neste ato denominado simplesmente ORGÃO GERENCIADOR
DO REGISTRO DE PREÇOS, realizado por meio do PREGÃO ELETRÔNICO Nº/, tudo
em conformidade com o processo administrativo nº/, nas cláusulas e condições constantes
do instrumento convocatório da licitação supracitada, e a respectiva homologação, RESOLVE
registrar os preços da empresa CNPJ, estabelecia na Rua/Av
n°, Bairro, na cidade de – Estado de, CEP, Fone/Fax, E-mail
, neste ato representado pelo Sr(a), brasileiro(a), portador do
RG SSP/ e CPF/MF nº, atendendo as condições previstas no instrumento
convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas
constantes das Leis Federais nº 8.666/93, 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013 e demais
legislações aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

**1.1.** A presente Ata estabelece as cláusulas e condições gerais para o REGISTRO DE PREÇO para futura e eventual contratação de pessoa(s) jurídica(s) para prestação de serviços de locação de veículos leves, veículos de grande porte e maquinas pesadas destinados a suprir as necessidades do Município de Amapá do Maranhão, conforme especificações do Termo de Referência – Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº \_\_/\_\_\_, constituindo assim, em documento vinculativo e obrigacional às partes.

### CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

**2.1.** Faz parte integrante desta Ata todos os documentos e instruções que compõem o Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº \_\_/\_\_\_, completando-a para todos os fins de direito, independentemente de sua transcrição, obrigando-se as partes em todos os seus termos.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS



**3.1.** Os preços dos serviços/produtos estão registrados nos termos da proposta vencedora do Pregão Eletrônico nº ...../2021 — Sistema de Registro de Preços, conforme a tabela (s) abaixo:

T4	Especificação	Unid.	Quant.	Valor Registrado R\$		
Item				Unitário	Total	

- **3.2.** O preço contratado será fixo e irreajustável, ressalvado o disposto na cláusula sétima deste instrumento.
- **3.3.** A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição ou prestação de serviços pretendida nas hipóteses previstas na Lei nº 8.666/1993, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de prestação dos serviços em igualdade de condições.
- **3.4.** Os preços, os quantitativos, o fornecedor e as especificações resumidas do objeto, como as possíveis alterações da presente ARP, serão publicadas no Diário Oficial, na forma de extrato, em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61, da Lei de Licitações.

## CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**4.1.** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses contínuos, incluídas as eventuais prorrogações, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, conforme inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666/93.

### CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

**5.1.** Os serviços deverão ser executados, na especificação, quantidade e periodicidade especificadas no Edital, Termo de Referência – Anexo I e nesta ARP, sendo que a inobservância destas condições implicará recusa sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente. Os fornecimentos dos serviços deverão ser executados em perfeita condições e de acordo com o Termo de Referência e a proposta apresentada, sob pena de serem refeitos.

#### CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

**6.1.** Os pagamentos referentes aos serviços objeto da presente Ata será efetuado nos termos do edital da licitação e anexos.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILÍBRIO DA EQUAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

**7.1.** A Ata de Registro de Preços não poderá sofrer acréscimos nos quantitativos fixados, inclusive o acréscimo de que trata § 1º no art. 65 da Lei nº 8.666/93.



- **7.2.** Durante a vigência da Ata, os valores registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou redução dos preços praticados no mercado.
- **7.3.** Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, o Órgão Municipal responsável, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- **7.4.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo a Prefeitura (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.
- **7.5.** 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.
- **7.5.1.** Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- **7.5.2.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- **7.6.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- **7.6.1.** 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
- **7.6.2.** Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- **7.7.** Não havendo êxito nas negociações, a Prefeitura deverá proceder à revogação da respectiva Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- **7.8.** Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela Prefeitura Municipal de GOVERNADOR EDISON LOBÃO DO MARANHÃO/MA para determinado item.
- **7.9.** Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar os praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do Fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro.
- **7.10.** As alterações de preços oriundas da revisão, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas no Diário Oficial.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



- **8.1.** O fornecedor terá seu registro cancelado pela Prefeitura Municipal de AMAPÁ DO MARANHÃO/MA quando:
- **8.1.1.** Não formalizar a Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;
- **8.1.2.** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- **8.1.3.** Não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- **8.1.4.** Estiver suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o município, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93;
- **8.1.5.** For declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93;
- **8.1.6.** For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do art. 7°, da Lei 10.520/2002.
- **8.1.7.** Não receber a Nota de Empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- **8.2.** A Ata de Registro de Preços poderá ainda ser cancelada pela Administração unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas no art. 78 da Lei nº 8.666/93;
- **8.3.** O cancelamento de registro nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.
- **8.4.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- **8.4.1.** Por razões de interesse público; ou
- **8.4.2.** A pedido do fornecedor.
- **8.5.** O fornecedor registrado poderá solicitar o cancelamento de seu registro de preço quando:
- **8.5.1.** Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior;
- **8.6.** A solicitação, pelo fornecedor, de cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, instruída com a comprovação do fato ou fatos que justifiquem o pedido, para apreciação, avaliação e decisão da Administração Pública Municipal.
- **8.7.** O cancelamento do registro não prejudica a possibilidade de aplicação de sanção administrativa



quando motivada pela ocorrência de infração cometida pela empresa, observados os critérios estabelecidos na cláusula nona deste instrumento.

- **8.8.** Da decisão da autoridade competente do órgão gerenciador se dará conhecimento aos fornecedores, mediante o envio de correspondência, com aviso de recebimento, e/ou publicado na imprensa oficial.
- **8.9.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será efetivada através de publicação na imprensa oficial, considerando-se cancelado o preço registrado, a contar do terceiro dia subsequente ao da publicação.
- **8.10.** A Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação será extinta, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

### CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA BENEFICIÁRIA DA ATA

- **9.1.** A empresa beneficiária do registro de preços fica obrigada a:
- **9.1.1.** Assinar a Ata de Registro de Preços, retirar a respectiva nota de empenho e/ou contrato ou instrumento equivalente, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contado da convocação;
- **9.1.2.** Executar o objeto nas condições acordadas, nas quantidades solicitadas, na forma definida no edital e seus anexos:
- **9.1.3.** Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente aos órgãos gerenciadores e participante(s) e/ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da entrega do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante:
- **9.1.4.** Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, a contar da notificação, documentação atualizada de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas:
- **9.1.5.** Responsabilizar—se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação, e ainda pelos encargos trabalhistas, previdenciários e obrigações sociais em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão qualquer vínculo empregatício com o contratante;
- **9.1.6.** Não subcontratar, total ou parcialmente, o objeto da contratação;
- **9.1.7.** Substituir serviços/produtos, às suas expensas, no total ou em parte, do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da notificação, por serviços/produtos com características e garantia estabelecida no edital e seus anexos;
- **9.1.8.** Manter preposto, aceito pela administração, durante todo período de vigência da ata de registro de preços, para representa-la sempre que for necessário.



- **9.1.9.** Comunicar a fiscalização do contratante, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas execução do objeto ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do contrato e prestar os esclarecimentos necessários.
- **9.1.10.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a Prefeitura.
- **9.1.11.** Demais obrigações definidas no Edital e anexos.

### CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

- **10.1.** A Prefeitura compromete-se a:
- **10.1.1.** Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA, devidamente identificados, quando necessário, às dependências da Prefeitura;
- **10.1.2.** Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;
- **10.1.3.** Notificar o fornecedor beneficiário do registro de preços quanto à requisição do objeto mediante o envio da nota de empenho, a ser repassada via fax ou outro meio ou retirada pessoalmente pelo fornecedor;
- **10.1.4.** Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada na entrega/prestação do objeto e interromper imediatamente a aquisição/prestação, se for o caso;
- 10.1.5. Efetuar os pagamentos devidos, observadas as condições estabelecidas na Ata e edital;
- **10.1.6.** Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;
- **10.1.7.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com as especificações e obrigações assumidas pelo fornecedor, além daqueles que não apresentarem condições de serem utilizados;
- **10.1.8.** Demais obrigações definidas no Edital e anexos.

### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

**11.1.** A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.



- **11.2.** Os Órgãos e entidades da Administração Pública que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Órgão Gerenciador da Ata, para que este, através da CPL, indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.
- **11.3.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não dos serviços, decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
- **11.4.** O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (art. 22, §4º do Decreto nº 7.892, de 2013, alterado pelo Decreto nº 9.488, de 2019);
- **11.5.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes (art. 22, §3° do Decreto nº 7892, de 2013, alterado pelo Decreto nº 9.488, de 2019);
- **11.6.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata, conforme § 6°, do artigo 22 do Decreto nº 7.892/2013;
- **11.6.1.** A Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão/MA poderá autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo previsto no § 6º do artigo 22 do Decreto nº 7.892/2013, respeitando o prazo de vigência da ata, quando solicitada pelo órgão não participante.

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMNISTRATIVAS

**12.1.** Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente Ata, garantida a prévia defesa e o contraditório, ficará o fornecedor registrado sujeito às sanções previstas no Edital, em conformidade com artigo 7º da Lei n.º 10.520/02, e subsidiariamente a lei 8.666/93, além do cancelamento do registro, nos termos da Cláusula Nona deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, que seu ato ensejar.

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**13.1.** As omissões desta Ata e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuser o Edital de Licitação que deu origem a esta Ata de Registro de Preços e a proposta apresentada pela licitante, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as da proposta.



- **13.2.** O presente registro decorre da adjudicação ao promitente fornecedor do objeto disposto na Cláusula Primeira, conforme quantidades e especificações constantes no Termo de Referência Anexo I do Edital da Licitação que deu origem a esta Ata de Registro de Preços, conforme decisão do Pregoeiro da Comissão Central de Licitação, lavrada em Ata e homologação pelo Ordenador de Despesa.
- **13.3.** Para os casos omissos será aplicada a legislação que couber, obedecidas as disposições previstas na Lei nº 8.666/1993 e 10.520/2002 e suas alterações e Decreto Federal nº 7.892/2013.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

**14.1.** Para dirimir as questões oriundas deste Registro de Preços, fica eleito o Foro da Comarca de Imperatriz/MA.

E por estarem de pleno e comum acordo com as disposições estabelecidas na presente Ata, assinam este instrumento, em três vias de igual teor e forma, para um só efeito.

	GOVERNADOR EDISC	ON LOBÃO/MA,	de	de XXXX.
XXXXXXXXX		Rep. Legal		
Órgão Gerenciador		Fornecedor		



# ANEXO II-A – DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE E ÉTICA: LEI ANTICORRUPÇÃO N.º 12.846/2013

040/2013
"Eu,, representante legal da empresa, regularmente inscrita no CNPJ sob o n.º, declaro, para os devidos fins que:
<ol> <li>A empresa ora qualificada não pratica e nem permite que pratiquem, sob sua esfera de atuação, atos contrários às leis, normas, regras e regulamentos vigentes no ordenamento jurídico brasileiro, que importem lesão à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, nos termos do art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013 - Lei Anticorrupção;</li> <li>Os administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem nome da empresa, direta ou indiretamente, estão ciente dos dispositivos contidos na Lei n.º 12.846, de 2013, bem como me obrigo a tomar todas as providências para fazer com que estes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei;</li> <li>O(A) CONTRATADO(A) compromete-se perante à CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei n.º 12.846, de 2013, em especial no seu artigo 5º;</li> <li>Estou ciente de que qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e de suas regulamentações por parte do(a) CONTRATADO(A), em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar: I — Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava, nos termos do Decreto n.º 8.420, de 2015; II —Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos arts 18 e 19 da Lei n.º 12.846, de 2013;</li> <li>Conduzirei os negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.</li> <li>Outrossim, declaro que a empresa envida os melhores esforços para prevenir, mitigar e erradicar</li> </ol>
condutas inadequadas da sua atuação, pautando suas atividades nas melhores práticas do mercado, no que se refere ao combate de desvios éticos e de integridade.
Reconheço que o que subscrevo é verdade, sob as penas da lei.
Cidade/UF, dede 20

Nome e assinatura do representante da empresa



### MODELOS DAS OUTRAS DECLARAÇÕES / DOCS PRA ANÁLISE

### ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000/2022								
SESSÃO I	PÚBLICA:/XX	XXX, ÀS	HMIN (	) HORAS.				
LOCAL: I	PREFEITURA MUN	CIPAL D	E	/ UF				
IDENTIFI	CAÇÃO DA PROPON	NENTE:						
NOME I	DE FANTASIA:							
RAZÃO	SOCIAL:							
CNPJ:								
INSC. ES	ST.:							
OPTAN	TE PELO SIMPLES?	SIM (	) NÃO( )					
ENDERI	EÇO:							
BAIRRO	<b>)</b> :	CIDAD	E:					
CEP:		E-MAI	L:					
TELEFO	ONE:	FAX:						
CONTA		TELEF	ONE:					
LICITAN		G0.37						
BANC	O DA LICITANTE:	CON	TA BANCÁRL	A DA LICITA	NTE:			
N° DA AGÊNCIA:								
ITEM	DESCRIÇÃO		QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$		
TOTAL POR EXTENSO:								

A EMPRESA: ..... DECLARA QUE:

1 - ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E,



BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.

ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
2 - VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
3 - PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO
4 - QUE <b>NÃO POSSUI</b> COMO SÓCIO, GERENTE E DIRETORES, SERVIDORES DA <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE / UF</b> , E AINDA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE ATÉ TERCEIRO GRAU.
5 - QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS MATERIAIS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA (ENDEREÇO):TODOS OS EQUIPAMENTOS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DISCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.
LOCAL E DATA
CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

**OBS.** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



### EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022

– DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

парштаўао
PREGÃO ELETRÔNICO Nº/2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000000/2022
À PREFEITURA MUNICIPAL DE/ UF D PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO.
EM, DE DE XXXX.
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022



## MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00000000/2022

(PAPEL TIMBRADO	DA EMPRESA)		
			, POR INTERMÉDIO
			, PORTADOR(A) DA
			, DECLARA, PARA
			E 21 DE JUNHO DE 1993,
			, QUE NÃO EMPREGA
MENOR DE DEZOITO	ANOS EM TRABALH	O NOTURNO, PERIG	OSO OU INSALUBRE E
NÃO EMPREGA MENC	OR DE DEZESSEIS AN	IOS.	
RESSALVA: EMPREGA APRENDIZ ( ) <sup>1</sup> .	A MENOR, A PARTIR	DE QUATORZE AN	OS, NA CONDIÇÃO DE
(LOCAL E DATA)			
(LOCAL E DATA)			
	(REPRESENTANTE I	LEGAL).	

\_

 $<sup>^{\</sup>rm 1}$  Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.



### EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00000/2022

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022**, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº** ....../2022, FOI ELABORADA DE MANEIRA INDEPENDENTE (PELO LICITANTE), E O CONTEÚDO DA PROPOSTA NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº** ....../2022, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

- A) A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022** NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022**, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;
- B) QUE NÃO TENTOU, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA, INFLUIR NA DECISÃO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ....../2022** QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;
- C) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ....../2022** NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022** ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO;
- D) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ....../2022** NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER INTEGRANTE DO MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_\_\_ / UF, ANTES DA ABERTURA OFICIAL DAS PROPOSTAS; E

E)	QUE ESTÁ PLENAMENTE CIENTE DO TEOR E DA EXTENSÃO DESTA DECLARAÇÃO
	E QUE DETÉM PLENOS PODERES E INFORMAÇÕES PARA FIRMÁ-LA.
	DE DE XXXX.
	REPRESENTANTE LEGAL

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022



### DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000/2022
[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.),
ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O N° [XXXX], NESTE ATO
REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR
DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX],
DECLARA, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO
MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA
LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR
OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE
ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART.
3° DA LEI COMPLEMENTAR N° 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006.
DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES
DESTA, SER:
( ) <b>MICROEMPRESA</b> – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A
360/UF,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS
LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS
VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº
123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.
( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A
360 / UF,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800 / UF,00
VALORES, ESTANDO APTA A FRUIR OS
BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI
COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.
OBSERVAÇÕES:
ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE
ESTA DECLARAÇÃO FODERA SER FREENCHIDA SOMENTE FELA LICITANTE ENOUADRADA COMO ME
OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;
A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO
ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº
123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO
DIFERENCIADO.
LOCAL E DATA
NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR (NO CASO DE ME E EPP)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX CRC: \_\_\_\_\_



### EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº ...../2022

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000/2022
OBS: AO REDIGIR A PRESENTE DECLARAÇÃO, O PROPONENTE DEVERÁ UTILIZAR FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PROPONENTE.
À PREFEITURA MUNICIPAL DE / UF O PREGOEIRO / EQUIPE DE APOIO / COMISSÃO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
A EMPRESA, INSCRITA NO CNPJ N°, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O SR
EM, DE DE XXXX.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



### 

REPRESENTANTE LEGAL



CONTR	ATO N°_	/				
PROCES	SSO ADM	IINISTR	RATIVO Nº	00000/2022		
O(A)	•••••	•••••		COMPRA Nº . E A EMPRES		UE FAZEM ENTRE SI
o nº na MARAN de Despes Órgão En o n.º neste ato	HÃO/MA sa, Sr nissor o represer, CPF decorrente rativo nº 0	, n°, comntada por e do PRI	, atrave, atrave, atte denominate, portade, e a empres sede na represede TEGÃO ELETO, submetend	és da Secretaria _, CEP: da CONTRATA lor do CPF sob n a entante legal, _, têm, entre si, a TRÔNICO N°. o-se às cláusulas	Municipal de GOVERNA NTE, neste ato re, doravante conjustado o preser/2022 formal	ÃO/MA, inscrita no CNPJ sob, com sede ADOR EDISON LOBÃO DO epresentado pelo(a) Ordenador e RG n°, inscrita no CNPJ sob denominada CONTRATADA,, RG n° nte Contrato Administrativo n° dizado nos autos do Processo aixo e aos preceitos instituídos es à espécie.
1.CL	ÁUSULA	PRIME	ZIRA – OBJI	ETO.		
1.2.	forme esp Este Teri	ecificaçõ mo de Co	es e quantitat ntrato vincula	tivos estabelecid	los no Termo de Pregão Eletrôni	serviços de, Referência, anexo do Edital. co, identificado no preâmbulo
2.	CLÁUS	ULA SE	GUNDA – V	IGÊNCIA.		
				e Contrato é aque mento em/		rmo de Referência, com início
3. CL	ÁUSULA	TERCE	EIRA – PRE	ÇO.		
<b>3.1.</b> O v	alor do pr	esente Te	ermo de Cont	rato é de R\$	().	•
ITEM	DESCR	IÇÃO	UND	QUANT.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL

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

### 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.



**4.1.** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício de XXXX, na classificação abaixo:

PODER: ÓRGÃO: FUNÇÃO PROGRAMATICA: ELEMENTO DE DESPESA:

### 5. CLÁUSULA OUINTA – PAGAMENTO.

a) O pagamento será mensal, efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, acompanhado da Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, CNDT e FGTS, com validades compatíveis à data do pagamento, desde que não haja fator impeditivo provocado pela Contratada.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

- 6.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 6.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 6.5. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 6.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 6.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

**7.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

a) Os serviços/produtos deverão ser entregues de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal



de Solicitante, o horário da entrega deve ser de acordo com o funcionamento da Secretaria: das 08h00min às 12h00min. O não cumprimento das entregas nas datas e horários determinados ocasionará penalidades cabíveis.

- b) Todos os serviços/produtos licitados/contratado deverão ser entregues diretamente na Secretaria Municipal e em suas respectivas dependências mediante ORDEM DE SERVIÇOS cedida por pela Secretaria solicitante.
- c) No ato da entrega, os serviços/produtos que não estiverem em acordo com o especificado no edital serão devolvidos; e, as despesas de frete e/ou outros serão por conta da empresa contratada;
- d) O horário da entrega deve ser de acordo com o funcionamento da secretaria: 08h00min às 14h00min horas.
- e) A fiscalização geral e o acompanhamento serão realizados por Servidor designado pela Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA .
- f) O preço contido na proposta dos licitantes deverá incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto presente neste termo de referência;
- g) Todos os serviços/produtos entregues deverão estar acompanhados de um comprovante de recibo o qual constará a assinatura do recebedor, em duas vias (uma via para o fornecedor e uma para o solicitante). Os serviços/produtos devem ser conferidos de acordo com a ordem de serviços, quantidade e qualidade. Caso não estejam de acordo com as normas, os mesmos deverão ser devolvidos juntamente com o comprovante de entrega não assinado.

### 9. CLAÚSULA NONA – FISCALIZAÇÃO.

**9.1.** A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

### 10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

#### A CONTRANTE se obriga a:

- a) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- b) permitir o livre acesso dos empregados da contratada às dependências do contratante para tratar de assuntos pertinentes aos serviços adquiridos;
- c) rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com o contrato;
- d) proceder ao pagamento do contrato dentro do prazo estabelecido;
- e) proporcionar todas as condições necessárias ao bom andamento da realização dos serviços atestados.
- e) Aplicar as penalidades contratuais, quando for o caso.
- f) Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
- g) Documentar as ocorrências havidas na execução do contrato;
- h) A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### A CONTRATADA se obriga a:



- a) Manter preposto, aceito pela administração da Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA, durante todo o período de vigência da licitação, para representá-lo sempre que for necessário;
- b) Atender, satisfatoriamente e em consonância com as regras contratuais, o objeto contratado;
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- d) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa, ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento do contratante;
- e) Cumprir e fazer cumprir, seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto da contratação, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes;
- f) Comunicar fiscalização do contratante, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à realização dos serviços ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do contrato;
- g) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA .
- h) Realizar os serviços nos prazos, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber as Leis do consumidor;
- i) Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus a Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA.
- j) Fornecer o veículo, objeto de locação, e substitui-lo em caso de quebra ou avaria, por veículo com as mesmas características do veículo original;
- k) Providenciar o imediato transporte dos estudantes sempre que o veículo credenciado for imobilizado por problema/defeitos técnicos, pois os serviços não poderão ser interrompidos e nem tampouco paralisados, já que os alunos não poderão faltar aula;
- l) Os veículos deste Termo de Referência deverão estar disponíveis e em perfeito estado de conservação, principalmente no que refere a lanternagem, motor, mecânica e pneu;
- m) Dotar e manter em perfeito estado de funcionamento os equipamentos obrigatórios previstos na legislação de trânsito;
- n) Realizar todas as manutenções preventivas e corretivas do veículo locado disponibilizado, se necessário, o plano de manutenção do veículo ao setor de transporte, para eventuais fiscalização ou auditoria;
- o) Responsabilizar-se pelo pagamento de multas relativas às infrações de trânsito, ocorridas no período em que o veículo estiver a serviço desta Prefeitura;

### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- **11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- **11.2.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- **11.3.** Apresentar documentação falsa;
- **11.4.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;



- **11.5.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- **11.6.** Não mantiver a proposta;
- **11.7.** Cometer fraude fiscal;
- **11.8.** Comportar-se de modo inidôneo;
- **11.9.** O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. Nº 86, da Lei Nº 8666/93.
- **11.10.** A multa prevista neste ITEM será descontada dos créditos que a contratada possuir com a **Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA**, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.
- **11.11.** A inexecução total ou parcial do objeto contratado, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas, nos termos do artigo N° 87, da Lei N° 8.666/93:
  - a) Advertência por escrito;
  - b) Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato;
  - c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA por prazo não superior a 02 (dois) anos;
  - d) Sendo que em caso de inexecução total, sem justificativa aceita pela Administração da **Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão /MA,** será aplicado o limite máximo temporal previsto para a penalidade 05 (cinco) anos;
  - e) Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do art. Nº 87 da Lei Nº 8.666/93, c/c art. Nº 7º da Lei Nº 10.520/02 e art. Nº 14 do Decreto Nº 3.555/00.
- **11.12.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.
- **11.13.** Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Governador Edison Lobão /MA as sanções administrativas previstas neste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.



### 12.1.O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

- **12.2.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
- **12.3.** Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- **12.4.**Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- **12.5.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **12.6.**O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTES ASPECTOS, CONFORME O CASO:
  - a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - c) Indenizações e multas.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES.

### 13.1.É VEDADO À CONTRATADA:

- a) Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- b) Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES.

- **14.1.**Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 57 e 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **14.2.**A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **14.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.



**15.1.**Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO.

**16.1.**Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO.

**17.1.**É eleito o Foro da Comarca de Imperatriz/MA para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

/ UF, de 20
-------------

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA