

PREGÃO ELETRÔNICO
16/2024

CONTRATANTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE/MG

OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à alimentação de alunos assistidos pelo FNDE/PNAE da rede municipal de ensino, conforme Termo de Referência.

VALOR TOTAL ESTIMADO:

R\$ 1.039.481,50 (um milhão, trinta e nove mil, quatrocentos e oitenta e um reais e cinquenta centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
23/01/2024, ÀS 09:00 h.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço Por Item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

INTERVALO MÍNIMO: 0,5 % (meio por cento)

PLATAFORMA ELETRÔNICA: LICITANET

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00016/2024

Processo Administrativo nº 15.188

REGISTRO DE PREÇOS Nº 04/24

2

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Município de Itapagipe , por meio do(a) Setor de licitação , sediado(a) Rua 08, , 1000, bairro Centro, na cidade de Itapagipe/MG , CEP 38240-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto Municipal 1.251 de 09 de junho de 2022, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 22/01/2025

Hora Inicial : 09:00 h

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à alimentação de alunos assistidos pelo FNDE/PNAE da rede municipal de ensino, conforme Termo de Referência, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 91 (noventa e um) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação **EXCLUSIVAMENTE às empresas que se enquadrem como ME/EPP nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) em atendimento ao Artigo 48, inciso I da Lei 147/14.**que satisfaçam as exigências constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder,

imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. Para os itens 1 a 22, 24 a 37, 39 a 91 (ordem do Termo de Referência) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

3.6. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.7. Nos itens 23,38 não será concedida tratamento favorecido para microempresas, empresas de pequeno porte e figuras equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, em razão da incidência, no caso, do art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.8.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.8.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

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

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

3.8.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.8.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

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

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.9.6. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4. e 3.9.5. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.9.4. e 3.9.5. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.9.11. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

4.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2. 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 nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

4.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Valor

b) Marca;

c) Modelo e/ou Fabricante;

d) Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

5.1.1. Valor total do item. expresso em Reais (R\$)

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de processos licitatórios;

5.11. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico LICITANET, na data, horário e local indicados neste Edital.

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

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

- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5 % ((meio por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.
- 6.11. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro 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 Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

6.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

6.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos [§§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#). O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

6.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

6.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.19.4. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.19.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.19.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.20.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.20.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.20.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.20.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.20.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.20.2.2 empresas brasileiras;

6.20.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.20.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.9. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na [Lei nº 8.429, de 1992](#), também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

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

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

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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

7.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

7.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

7.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.10.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.10.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.10.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

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

7.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou e deverão ser anexados no sistema LICITANET até a data e hora limite indicado neste edital..

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade

do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

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

8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência ou no presente edital, somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

8.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

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

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

9.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

9.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos [artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021](#) e reconhece os direitos da Administração previstos nos [artigos 137 a 139 da mesma Lei](#).

9.5. Os prazos dos itens 9.2. e 9.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

9.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura (podendo ser digital) e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

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

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

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

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

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 1.251 de 09 de junho de 2.023.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

12. DOS RECURSOS

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

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

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

12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.licitanet.com.br

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

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

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.5. fraudar a licitação;

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

13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

13.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

13.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo site: www.licitanet.com.br.

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

15.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

15.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Plataforma LICITANET, no endereço eletrônico www.licitanet.com.br

15.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 1.1.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 1.1.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 1.1.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- 1.1.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta;
- 1.1.5. ANEXO V – Modelo de Declarações.

Itapagipe, 31 de dezembro de 2024.

Lenira Carneiro da Silva Assunção
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico nº. 16/2024 - RP04/2024

Processo nº. 15.188

26

1. DO OBJETO, DOS QUANTITATIVOS E DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à alimentação de alunos assistidos pelo FNDE/PNAE da rede municipal de ensino, conforme Termo de Referência.

Em cumprimento ao art. 82, I e II da lei 14.133, conforme ETP, o quantitativo máximo da contratação será os previstos na planilha abaixo e o mínimo será de 30% de Hortifrúti e Filé de Tilápia, 50% de Fórmulas infantis e 70% dos demais itens.

a. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

| Nº | Qtd. | Uni | Descrição | Preço unitário estimado | Exclusividade ME |
|-----------|-------------|------------|--|--------------------------------|-------------------------|
| 1 | 2000 | UN | ABACAXI HAVAIÍ , tipo extra graúdo, pesando acima de 1,4 kg. devendo estar fresco, com aroma, sabor, cor, próprio da espécie e variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência, a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. não serão permitidos sujidades e corpos estranhos aderentes à superfície externa. deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas. não serão aceitos os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, broca, mancha chocolate, passado, podridão e queimado do sol. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 9,48 | Sim |
| 2 | 300 | KG | ABOBORA TIPO CAMBOTIÁ : a abóbora japonesa, também conhecida como cabotiá, é o cruzamento de duas espécies do fruto: a cucurbita máxima e cucurbita moschata, possui rígida casca verde-escura e polpa densa e macia, sem muita água. | R\$ 4,87 | Sim |
| 3 | 300 | KG | ABOBRINHA ITALIANA , sadias, porte média a grande, de boa qualidade, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor | R\$ 6,77 | Sim |

| | | | | | |
|---|-----|----|--|------------------|------------|
| | | | agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. deverá estar acondicionadas em caixas plásticas devidamente higienizadas ou em sacos plástico transparente atóxicos e sem odores. não serão aceitos produtos com substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | | |
| 4 | 400 | UN | AÇÚCAR obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro de acordo as especificações técnicas da anvisa. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Similar ou de melhor qualidade a marca delta ou cristal. | R\$ 21,46 | Sim |
| 5 | 300 | KG | ALHO ROXO , bulbo de tamanho médio ao grande, com características íntegras e de primeira qualidade; isenção de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica, podendo ser orgânico. | R\$ 39,97 | Sim |
| 6 | 60 | UN | AMENDOIM leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; sem casca, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isenção de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. embalagem plástica atóxica transparente de 500g, devendo conter tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. | R\$ 12,88 | Sim |
| 7 | 220 | UN | AMIDO DE MILHO , produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500 gr. a embalagem deverá conter externamente os dados | R\$ 8,03 | Sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| | | | de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca fleischmann ou yoki. | | |
| 8 | 1500 | UN | ARROZ , polido tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento da produção, acondicionados em fardos de 30kg lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca Vasconcelos, Casa grande, Meu biju ou Tio João. | R\$ 33,72 | Sim |
| 9 | 15 | UN | ARROZ INTEGRAL , constituídos de grãos inteiros, que preservem a película e o gérmen, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de 1Kg, íntegra, sem abertura, contendo informações do fabricante, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação e de validade. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega do fornecedor. | R\$ 8,76 | Sim |
| 10 | 150 | UN | AVEIA EM FLOCOS FINOS grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6 e vitamina d, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. unidade de 170g (caixa ou sachê). | R\$ 7,10 | Sim |
| 11 | 150 | UN | AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , com no máximo 1% de acidez para uso culinário embalagem com 500 ml. | R\$ 18,28 | Sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| | | | prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade ao galo ou carbonell. com no máximo 1% de acidez para uso culinário embalagem com 500 ml. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | | |
| 12 | 1000 | KG | BANANA NANICA FRUTO GRANDE , limpo, acondicionado em caixas plásticas de forma a evitar danos físicos ou biológicos; íntegro, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.. podendo ser orgânico. não serão aceitos produtos com substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 7,83 | Sim |
| 13 | 300 | KG | BANANA MAÇÃ , fruto médio, limpo, acondicionado em caixas plásticas de forma a evitar danos físicos ou biológicos; íntegro, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, podendo ser orgânico. Não serão aceitos produtos com substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, e substâncias estranhas. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 14,47 | Sim |
| 14 | 380 | KG | BRÓCOLIS de 1ª qualidade, coloração verde, tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. tamanho médio. | R\$ 11,02 | Sim |
| 15 | 100 | KG | BATATA DOCE ROXA , tamanho regular, roxa de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte. deverá está embaladas em sacos plásticos transparentes atóxicos sem odores. não serão aceitos produtos com defeitos como: deformações, brocada (acima de cinco perfurações), podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimada e lesão com exposição da polpa. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 5,88 | Sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| 16 | 500 | KG | BATATA INGLESA tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. podendo ser orgânico. | R\$ 8,18 | Sim |
| 17 | 300 | KG | BETERRABA tradicional, tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. | R\$ 6,33 | Sim |
| 18 | 1000 | UN | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA , podendo ser em formatos diversos, devendo ter na composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada e açúcar. não podendo estar úmida, macia e rançosa. deverá ser acondicionado em embalagens primária tipo plástico impermeável transparente, atóxico e sem odor. a embalagem secundária deverá ser em pacote com 400 gramas, e devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto de acordo com as especificações da anvisa. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca Marilan ou Mabel. | R\$ 7,99 | Sim |
| 19 | 700 | UN | BISCOITO TIPO CREAM CRACKERS CROCANTE , inteiro, ingredientes, básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, água e sal. não podendo estar úmida, macia e rançosa. deverá ser acondicionado em embalagens primária tipo plástico impermeável transparente, atóxico e sem odor. a embalagem secundária deverá ser em pacote com 400 gramas, e devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto de acordo com as especificações da anvisa. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca mabel ou marilan. | R\$ 8,47 | Sim |
| 20 | 10 | UN | CACAU EM PÓ 100% , cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, contendo único ingrediente cacau em pó. Embalagem | R\$ 19,95 | Sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| | | | contendo 200 gramas contendo informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, peso e validade e rotulagem de acordo com a legislação. Similar ou de melhor qualidade que Nestle, Garoto ou Dr.Oetker. | | |
| 21 | 20 | UN | CANELA EM CASCA , especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. na embalagem deverá conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. unidade de 20G. | R\$ 5,88 | Sim |
| 22 | 1200 | KG | CARNE EM CUBOS : Carne bovina (PATINHO ou COXÃO MOLE) de primeira qualidade, congelada, limpa sem osso, sem pele, sem gorduras aparente, sem pelancas, sem sebo, sem nervos, apresentar consistência firme e compacta, coloração avermelhada e cheiro característico de carne fresca, porcionada em cubos de aproximadamente 30g cada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, seladas à vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e com número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado ou caixa de isopor de modo que permita manter a temperatura de 18 graus celsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 38,72 | Sim |
| 23 | 2250 | KG | CARNE MOÍDA : Carne bovina (MÚSCULO), magra, congelada, sem gordura, pelancas, sem sebo, sem nervos, sem vísceras, deve apresentar coloração avermelhada, com cor e cheiro característicos de carne fresca, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e | R\$ 33,28 | Não |

| | | | | |
|----|--------|--|------------------|------------|
| | | <p>organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, seladas à vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e com número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado ou caixa de isopor de modo que permita manter a temperatura de 18 graus célsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.</p> | | |
| 24 | 750 KG | <p>CARNE MOÍDA: Carne bovina (MÚSCULO), magra, congelada, sem gordura, pelancas, sem sebo, sem nervos, sem vísceras, deve apresentar coloração avermelhada, com cor e cheiro característicos de carne fresca, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, seladas à vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e com número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado ou caixa de isopor de modo que permita manter a temperatura de 18 graus célsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.</p> | R\$ 33,28 | Sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| 25 | 700 | KG | CEBOLA BRANCA , bulbo de tamanho médio ao grande, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. podendo ser orgânico. | R\$ 7,11 | sim |
| 26 | 600 | KG | CENOURA AMARELA , tipo extra aa de primeira qualidade, sem rama, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de fungos e indícios de germinação. deverá está acondicionada em caixa plástica, ou sacos plásticos transparentes atóxicos sem odores. não serão aceitas defeitos como, deformação grave, injúria por pragas ou doenças, lenhosa, murcha. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 7,77 | sim |
| 27 | 300 | KG | CHUCHU , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. podendo ser orgânico. | R\$ 8,25 | sim |
| 28 | 200 | UN | COCO RALADO sem açúcar , a base de polpa de coco desidratado. a embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações como identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo as especificações técnicas da anvisa. embalagens com 100 gr. prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca sococo ou ducoco . | R\$ 6,91 | sim |
| 29 | 2500 | KG | COXA E SOBRECOXA : Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperado, de boa qualidade, sem sebo, sem nervos, apresentar consistência firme e compacta, coloração rósea e cheiro característico de carne fresca, sem a presença de penas e penugens, pelancas, e partes do frango que não faça parte da parte cotada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico, seladas à vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com | R\$ 12,73 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| | | | especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e e com número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado ou caixa de isopor de modo que permita manter a temperatura de 18 graus célsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | | |
| 30 | 380 | KG | COUVE-FLOR de 1ª qualidade, produto natural, tamanho médio, primeira qualidade, tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | R\$ 13,76 | sim |
| 31 | 1700 | UN | EXTRATO DE TOMATE , concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. deverá estar acondicionada em latas de 340 grs sem amassado ou ferrugens, com sistema abre fácil, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações. as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto de acordo com as especificações da anvisa. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. marca de referência: Pomarola, Quero ou Elefante. | R\$ 7,29 | sim |
| 32 | 850 | UN | FARINHA DE TRIGO , com aparência de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios obtido a partir de grãos de trigo sãos e limpos, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. sem fermento, própria para panificação. livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. não podendo estar fermentada rançosa e ter no máximo 14% p/p de umidade. o produto deve atender a resolução nº 344 de | R\$ 6,67 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|--|------------------|------------|
| | | | 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. validade mínima 3 meses, embalagem atóxicas de papel resistente com 1 kg. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca Nita e Lili. | | |
| 33 | 1800 | UN | FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 grupo beneficiado, variedade carioquinha, tipo 1 novo, são, com aspecto liso e brilhoso, constituído de grãos inteiros, máximo de impureza de 2%, isentos de mistura de outras variedades, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, embalagens de 1kg. a embalagem deverá ser de material plástico resistente, atóxico sem odor, e verá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Similiar ou de melhor qualidade a marca Pedretti ou Rosalito. | R\$ 8,02 | sim |
| 34 | 150 | UN | FERMENTO BIOLÓGICO , o produto deverá ser seco, instantâneo fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. o produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. características sensoriais (organolépticas): aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. embalagem contendo 10g do produto. similar ou de melhor qualidade a marca fleischmann ou dona benta. | R\$ 1,53 | sim |
| 35 | 250 | UN | FERMENTO QUÍMICO , pó instantâneo para bolos, formado de substância ou mistura químicas em pó que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. embalagem original de fábrica de plástico | R\$ 10,49 | sim |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|------------------|------------|
| | | | resistente contendo de 250g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca ROYAL OU FLEISCHMANN. | | |
| 36 | 500 | UN | FILÉ DE TILÁPIA , filé de primeira qualidade sem espinhos, sem pele, congelado. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. | R\$ 62,98 | sim |
| 37 | 350 | UN | FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1 , Fórmula Infantil em pó com prebióticos, isenta de glúten para lactentes até 6 meses de vida, embalagem de 800 g em lata de alumínio com tampa plástica protegida por lacre plástico e vedação com selo de alumínio apresentando registro no órgão competente, composição nutricional, modo de preparo e com os seguintes ingredientes: Soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canolacom baixo teor erúcido, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina | R\$ 60,71 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|--|------------------|------------|
| | | | mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, calecalciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem. Pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Similar ou de melhor qualidade que Nestogeno 1. | | |
| 38 | 2100 | UN | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2 , Fórmula Infantil em pó com prebióticos, isenta de glúten para lactentes a partir dos 6 meses de vida, embalagem de 800 g em lata de alumínio com tampa plástica protegida por lacre plástico e vedação com selo de alumínio apresentando registro no órgão competente, composição nutricional, modo de preparo e com os seguintes ingredientes: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcido, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem. Pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Similar ou de melhor qualidade que Nestogeno 2. | R\$ 58,59 | não |
| 39 | 700 | UN | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2 , Fórmula Infantil em pó com prebióticos, isenta de glúten para lactentes a partir dos 6 meses de vida, embalagem de 800 g em lata de alumínio com tampa plástica protegida por lacre plástico e vedação com selo de alumínio apresentando registro no órgão competente, composição nutricional, modo de preparo e com os seguintes ingredientes: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcido, minerais (citrato de cálcio, | R\$ 58,59 | sim |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|-----------------|------------|
| | | | fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem. Pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Similar ou de melhor qualidade que Nestogeno 2. | | |
| 40 | 180 | UN | FUBÁ , mimoso, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. produto obtido pela moagem de grãos de milho, desgerminados, deverão ser fabricados a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matérias terrosas e parasitos. com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. a embalagem deverá ser de plástico resistente atóxico e sem odor de 1kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca murat ou sinhá. | R\$ 6,16 | sim |
| 41 | 400 | KG | GOIABA VERMELHA , sub grupo verde amarelada. Deverão apresentar as características bem definidas, serem inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Não devem estar | R\$ 9,86 | sim |

| | | | | | |
|----|-------|----|--|------------------|------------|
| | | | em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares). | | |
| 42 | 500 | KG | LARANJA PÊRA RIO , Laranja pêra de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, deve possuir características íntegras. Acondicionada em caixas ou sacos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. | R\$ 8,65 | sim |
| 43 | 300 | UN | LEITE DE CÔCO NATURAL , concentrado, não adoçado, obtido a partir da fruta, sendo de consistência cremosa e textura homogênea. deverá conter cor, sabor e odor característico do produto cotado. a embalagem deverá ser do tipo garrafa de vidro com 200ml. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca SOCOCO OU DUCOCO. | R\$ 4,97 | sim |
| 44 | 100 | UN | LEITE EM PÓ INTEGRAL , embalagem de 400g rico em minerais ferro, zinco e vitaminas A, C e D. Similiar ou de melhor qualidade, Piracanjuba, Itambé ou Italac. | R\$ 19,73 | sim |
| 45 | 11000 | LT | LEITE INTEGRAL , por processamento UHT (ultra high temperature), composição nutricional (100g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais ou com data de validade não inferior a 30 dias a contar da data da entrega. | R\$ 5,41 | sim |
| 46 | 200 | LT | LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE , leite uht ou longa vida, para dietas com restrição de lactose, embalagem de 1 litro, devendo constar os dados de identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Embalagem cartonada, que acondicione um (01) litro de leite, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. Similar ou de melhor qualidade Cemil, Itambé e Piracanjuba. | R\$ 8,55 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| 47 | 200 | LT | LEITE DE SOJA , leite para dietas APLV com restrição da proteína do leite de vaca contendo como ingredientes Água, extrato de soja, açúcar, cálcio (fosfato tricálcico), cloreto de sódio (sal), estabilizantes carrgena e carboximelilcelulose, aromatizantes e estabilizantes citrato de sódio. Similar ou de melhor qualidade que Batavo ou Ades. | R\$ 7,82 | sim |
| 48 | 200 | KG | LIMÃO TAITI , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isenção de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. | R\$ 8,45 | sim |
| 49 | 60 | KG | LINGUIÇA TIPO CALABRESA , de primeira qualidade. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 1 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. Similar ou de melhor qualidade Aurora, Perdigão e Sadia. | R\$ 29,46 | sim |
| 50 | 800 | KG | LINGUIÇA TIPO TOSCANA , tipo toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem primária em plástico embalada a vácuo com 5 kg e secundária em caixa de papelão reforçado. Similar ou de melhor qualidade que Aurora, Seara e Sadia | R\$ 22,98 | sim |
| 51 | 1500 | KG | LOMBO : carne suína tipo lombo sem cabeça, em peça inteira, congelada, de acordo com os padrões estabelecidos | R\$ 26,58 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|------------------|------------|
| | | | <p>pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotadas, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade. deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, devidamente seladas, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e com número de registro no ministério da agricultura/ sif/ dipoa e carimbo de inspeção do sif. validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. a embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. o transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado ou em caixa de isopor, de modo que permita manter a temperatura de 18 graus célsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.</p> | | |
| 52 | 1400 | KG | <p>MAÇÃ FUJI, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isenção de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. podendo ser orgânico.</p> | R\$ 15,04 | sim |
| 53 | 30 | UN | <p>MACARRÃO INTEGRAL, macarrão tipo integral. ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isenta de aspectos quebradiços ou qualquer substância estranha e nociva. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. validade não inferior a 30 dias a contar da data da entrega.</p> | R\$ 4,33 | sim |
| 54 | 30 | UN | <p>MACARRÃO SEM GLÚTEN, macarrão parafuso feito com massa de arroz indicados para celíacos contendo os seguintes ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais (cúrcuma e urucum) e emulsificantes (mnoglicerídeos de ácidos graxos e monoesterato de propilenoglicol).</p> | R\$ 8,97 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|-----------------|------------|
| | | | Embalagem contendo 500g. Similiar ou de melhor qualidade que Amália, Renata ou Urbano. | | |
| 55 | 800 | UN | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE número 6 ou 8, de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de aspectos quebradiços, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. validade não inferior a 30 dias a contar da data da entrega. similar ou de melhor qualidade AMÁLIA OU RENATA. | R\$ 4,81 | sim |
| 56 | 800 | UN | MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO , de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de aspectos quebradiços, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. validade não inferior a 30 dias a contar da data da entrega. similar ou de melhor qualidade AMÁLIA OU RENATA. | R\$ 4,90 | sim |
| 57 | 2000 | UN | MACARRÃO TIPO PARAFUSO tipo parafuso, de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de aspectos quebradiços, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. validade não inferior a 30 dias a contar da data de entrega. similar ou de melhor qualidade AMÁLIA OU RENATA. | R\$ 4,65 | sim |
| 58 | 200 | KG | MAMÃO PAPAIA , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica, podendo ser orgânico. | R\$ 9,64 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|--|------------------|------------|
| 59 | 500 | KG | MAMÃO FORMOSA , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica, podendo ser orgânico. | R\$ 7,03 | sim |
| 60 | 1400 | KG | MANGA TOMMY de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme roseada; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isenção de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. podendo ser orgânico. | R\$ 9,08 | sim |
| 61 | 280 | UN | MARGARINA VEGETAL com sal, composto de 0% de gorduras trans, composta de 60 a 70% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, produzida exclusivamente de gordura vegetal, acondicionado em potes plástico com 500gr de polipropileno resistente, com lacre de papel aluminado entre a tampa e o pote, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca DELÍCIA CREMOSA OU DORIANA . | R\$ 8,90 | sim |
| 62 | 1100 | UN | MANTEIGA DE LEITE , com sal, de primeira qualidade, embalagem de 200 gramas obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | R\$ 14,66 | sim |
| 63 | 50 | UN | MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE , de primeira | R\$ 17,19 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|---|-----------------|------------|
| | | | qualidade, para dieta de intolerantes a lactose, embalagem de 200 gramas contendo os seguintes ingredientes Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. | | |
| 64 | 30 | UN | MASSA PARA TAPIOCA , goma de mandioca hidratada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem resistente e atóxica de 500g, contendo composição e informações nutricionais, peso, procedência, data de fabricação e/ou lote e data de validade. Similar ou de melhor qualidade que Amafil. | R\$ 4,91 | sim |
| 65 | 1700 | kg | MELANCIA , separadas por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. | R\$ 5,11 | sim |
| 66 | 300 | KG | MEXERICA PONKAN , 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária (“de vez”), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. | R\$ 9,99 | sim |
| 67 | 50 | UN | MILHO P/ CANJICA , 1ª qualidade, amarelo em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. | R\$ 3,56 | sim |
| 68 | 150 | UN | MILHO P/ PIPOCA , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. similar ou de melhor qualidade a marca POPCORN OU MURAT. | R\$ 4,59 | sim |
| 69 | 1000 | KG | MILHO VERDE , fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos | R\$ 9,51 | sim |

| | | | | | |
|----|------|-----|--|------------------|------------|
| | | | estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica, podendo ser orgânico. | | |
| 70 | 500 | BDJ | MORANGO deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau Máximo de maturação tal que lhes permite suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar condicionado em embalagens plásticas flexível, atóxicas, resistente, transparentes com 200g. Capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. | R\$ 10,01 | sim |
| 71 | 30 | UN | ORÉGANO EM FLOCOS , seco, embalagem de 10 gramas, para uso culinário. com rótulo, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | R\$ 3,33 | sim |
| 72 | 1600 | UN | ÓLEO VEGETAL comestível obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml. na embalagem deve conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca SINHÁ OU ABC. | R\$ 8,60 | sim |
| 73 | 900 | DZ | OVO VERMELHO , grandes, 1ª qualidade, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física ou biológica. o produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização, cascas porosas, sem rachaduras. embalagem c/ 12 unidades acondicionados em caixinhas de papelão ou isopor. | R\$ 12,04 | sim |
| 74 | 1500 | KG | PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, | R\$ 19,03 | sim |

| | | | | | |
|----|------|----|--|------------------|------------|
| | | | <p>fermento biológico, açúcar, gordura vegetal, conservantes e estabilizantes desde que permitidos. a massa deverá ser bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor, sabor e cheiro próprios. deverá pesar aproximadamente 50g. Os produtos deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. serão rejeitados os produtos queimados e mal cozidos, de características organolépticas anormais. deverão ser acondicionados em embalagens plásticas transparentes, atóxico sem odores, deverá conter informação de quantidade do produto, com data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela de valores nutricionais, de acordo com a anvisa. As embalagens deverão ser devidamente seladas, de modo que garanta as qualidades do produto até o momento do consumo, isentas de sujidades e ou ação de microorganismos. O transporte e entrega deverá ser realizado em veículo fechado próprio e apropriado e deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. Serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.</p> | | |
| 75 | 3500 | KG | <p>PÃO FRANCÊS produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. apresentar cor, sabor e textura típicos. isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. o fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. Peso mínimo de 50g a unidade, produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme.</p> | R\$ 18,80 | sim |
| 76 | 2100 | KG | <p>PEITO DE FRANGO: peito de frango, desossado, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem pele, sem sebo, apresentar consistência firme e compacta, coloração rósea e cheiro característico de carne fresca, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico, seladas à vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência,</p> | R\$ 20,06 | sim |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|------------------|------------|
| | | | <p>devidamente inspecionadas e e com número de registro no ministério da agricultura/ sif/ dípoa e carimbo de inspeção do sif. validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. a embalagem secundária deverá ser caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou sacos plásticos transparentes grandes. o transporte e entrega deverá ser realizado em veículo próprio e apropriado e devidamente refrigerado de modo que permita manter a temperatura de 18 graus célsius negativo do produto, o veículo deverá está devidamente limpo dentro das normas e exigências da legislação vigente. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações.</p> | | |
| 77 | 800 | KG | <p>PERA PORTUGUESA OU WILLIANS, 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e de maturação intermediária (“de vez”), com polpa firme e intacta, mas macia, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e outros defeitos de qualquer espécie, estar com a casca uniforme, limpa, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.</p> | R\$ 17,69 | sim |
| 78 | 100 | KG | <p>PEPINO, 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.</p> | R\$ 6,86 | sim |
| 79 | 50 | UN | <p>POLVILHO AZEDO, produto isento de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações. embalagem de 1kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote.</p> | R\$ 11,76 | sim |
| 80 | 350 | UN | <p>POLVILHO DOCE resistente com 1 kg. na embalagem deve conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da anvisa. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca AMAFIL OU MONSIL.</p> | R\$ 11,02 | sim |

| | | | | | |
|----|-----|----|--|------------------|------------|
| 81 | 700 | UN | QUEIJO TIPO PARMESÃO , ralado, fresco, isento de sujidades, insetos, mofos. embalagem de 100 g, plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. possuir certificação do ima ou sif. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. similar ou de melhor qualidade a marca santa amália ou vigor. | R\$ 7,00 | sim |
| 82 | 200 | UN | QUEIJO TIPO MUSSARELA , fatiado refrigerado, pasteurizado, embalagem de 1 kg, com data de fabricação e de validade de no mínimo 1 mês, com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro no sim, cispoa ou sif. com aroma e odor característicos, sem a presença de mofos ou bolores e sujidades. | R\$ 57,65 | sim |
| 83 | 300 | KG | REPOLHO ROXO , liso, tipo extra, fresco, apresentando tamanho médio, primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvidos, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas. deverá estar acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxico sem odores. não serão aceitos produtos danificados, murchos e com fungos. serão rejeitados os produtos que não estejam dentro das especificações. | R\$ 6,95 | sim |
| 84 | 90 | UN | REQUEIJÃO cremoso, embalagem de 200g, similar ou de melhor qualidade que Itambé, Nestlé, Rádío. | R\$ 9,83 | sim |
| 85 | 15 | UN | REQUEIJÃO SEM LACTOSE CREMOSO , embalagem de 200 g, contendo os seguintes ingredientes: Creme de leite para dietas com restrição de lactose, massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante e enzima lactase), cloreto de sódio (sal), enzima lactase, estabilizante difosfato tetrassódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Similar ou de melhor qualidade que Itambé, Tirolez, Frimesa. | R\$ 13,46 | sim |
| 86 | 400 | UN | SAL REFINADO 1 KG extra, iodato de potássio. antiuementantes: ferrocianeto de sódio e dióxido de dilício. extra, iodato de potássio. antiuementantes: ferrocianeto de sódio e dióxido de dilício. | R\$ 2,22 | sim |
| 87 | 300 | KG | SALSICHA , tipo <i>Hot Dog</i> de 1ª linha, resfriada, embalagem de 3 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca | R\$ 14,48 | sim |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|------------------|------------|
| | | | comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. Similar ou de melhor qualidade Aurora, Seara e Sadia. | | |
| 88 | 40 | LT | SUCO DE UVA INTEGRAL , embalagem de vidro de 1 litro. puro, ingrediente: somente uva, sem adição de conservantes e de açúcar, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses. | R\$ 20,30 | sim |
| 89 | 300 | KG | TOMATE LONGA VIDA , fruto de tamanho médio ao grande, características íntegras, apresentando-se mesclado maduro, de vez, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isenção de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. | R\$ 11,61 | sim |
| 90 | 150 | KG | VAGEM leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | R\$ 15,7 | sim |
| 91 | 150 | UN | VINAGRE , branco de agrim, álcool ou maçã, tampa c/ duplo lacre de segurança, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto. será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. similar ou de melhor qualidade a marca CASTELO OU BELMONT. | R\$ 3,94 | sim |

VALOR MÁXIMO PARA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.039.481,50

1.1. Subcontratação

É vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

1.2 Vigência do contrato:

A vigência do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado pelo prazo máximo autorizado na lei 14.133/2021, iniciando-se a partir de sua assinatura, podendo ser resolvido a qualquer momento, em razão do descumprimento de qualquer uma das cláusulas mediante termo de distrato ou, ainda, diante das necessidades da CONTRATANTE, resolvido pelo fornecimento total do objeto contratado.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Fornecimento de refeições que são direito dos alunos matriculados na Educação Básica, refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço e lanche da tarde) atendendo a resolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sob a orientação e monitoramento da Nutricionista da Educação Giovanna Mikaella Borges Salto CRN9 nº 23867.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução adotada para atender às necessidades de fornecimento de insumos destinados à merenda escolar prioriza a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos, a economicidade e a sustentabilidade social e econômica da região. Com base no cardápio nutricional elaborado por nutricionista responsável, decidiu-se adquirir os alimentos que serão preparados pelas cozinheiras da escola, garantindo um maior controle sobre o valor nutricional e a frescura dos insumos utilizados.

Para viabilizar a execução eficiente dessa proposta, a contratação será parcelada por itens, o que permitirá que fornecedores concorram individualmente, aumentando a competitividade e possibilitando a participação de pequenos fornecedores. Essa abordagem também incentiva a participação de produtores locais, dado que foi incluída no termo de referência critério de regionalização de acordo com Regulamento Municipal. Essa medida visa garantir a entrega de alimentos mais frescos e de melhor qualidade, bem como fomentar a economia local, em consonância com os objetivos previstos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O parcelamento por itens é essencial para assegurar que cada fornecedor tenha a oportunidade de competir dentro de sua capacidade, otimizando os custos e promovendo o acesso a produtos diversificados. A combinação de critérios técnicos e a valorização da produção local reflete um compromisso com a segurança alimentar, a promoção de hábitos alimentares saudáveis e o fortalecimento da agricultura familiar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 REQUISITOS DA ENTREGA

As entregas são realizadas nas Escolas, Creche e Cmei's Municipais, de Segunda a Sexta-Feira das 8:00 às 16:00 horas nos seguintes endereços:

Escola Municipal Gil Brasileiro da Silva – End: Rua Prefeito Gilberto Queiroz, 5145, Bairro Sebastião Soares;

Escola Municipal Pedro Gonçalves Ferreira – End: Avenida 23, 500, Centro;

Escola Municipal Alonso de Moraes Andrade – Vila Coqueiros, entregar na Prefeitura Municipal de Itapagipe na sala da Secretaria Municipal de Educação, End: Rua 8, 1000, Centro;

Centro Municipal de Educação Infantil Jane Ferreira Franco – End: Avenida 07, 5245, Bairro Jardim Menezes;

Centro Municipal de Educação Infantil Professora Alice Nogueira Andrade – End: Rua 6, 333, Centro.

4.2 CONDIÇÕES DE ACEITAÇÃO

Os critérios para aceitação do objeto são importantes para garantir a qualidade, segurança e conformidade dos alimentos. São eles:

4.2.1 Qualidade e Padrões Sanitários

a) **Conformidade com Normas Sanitárias:** Todos os produtos alimentícios devem estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e que possuam o registro e as certificações exigidas por lei.

b) **Dados de Validade:** Os alimentos devem conter uma validade mínima que assegure seu consumo dentro do prazo, ou seja os produtos entregues devem estar com prazo de validade de no mínimo 3 meses.

4.2.2 Condições de Embalagem

a) **Integridade da Embalagem:** As embalagens devem estar íntegras, sem amassados, furos ou acusações de violação.

b) **Rotulagem Adequada:** Os rótulos devem conter todas as informações ordinárias por lei (dados de validade, lote, composição nutricional, ingredientes, fabricante, peso líquido).

c) **Conservação Adequada:** Para alimentos perecíveis, as embalagens devem garantir a conservação durante o transporte, respeitando a cadeia de frio e outras exigências específicas.

4.2.3 Controle de Qualidade

a) **Certificados e Laudos Técnicos:** A empresa fornecedora deverá apresentar, quando exigido, laudos de análise laboratorial que atestem a qualidade e segurança dos produtos, especialmente em produtos frescos e perecíveis.

b) **Procedimentos de Inspeção:** A inspeção visual e organoléptica (cor, odor e textura) dos alimentos será realizada pelo fiscal ou cozinheira responsável no momento da entrega para verificar a conformidade com o solicitado.

c) **Condições de Transporte:** Exigir que o transporte dos alimentos seja feito em veículos adequados, que atendam às normas sanitárias, especialmente para alimentos perecíveis.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Entrega

As entregas dos produtos, deverão se adequar a necessidade da demanda da merenda escolar, podendo ser semanal ou quinzenal.

Os itens deverão ser entregues no prazo de 03 (três) dias úteis após envio do pedido, e as mercadorias serão recebidas provisoriamente pelo (a) fiscal do contrato ou pela cozinheira treinada, para efeito de posterior verificação no prazo de até 05 (cinco) dias para verificar sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e, quando houver necessidade de troca

de produtos, a reposição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 horas, para que não prejudique a demanda das refeições ofertadas diariamente.

5.2 Documentação de Entrega

Todos os produtos entregues devem vir acompanhados de notas fiscais e outros documentos que atendam à conformidade com os critérios estabelecidos.

A contratada deverá fornecer o objeto de acordo com as características mínimas abaixo apresentadas:

- a) O objeto a ser entregue estará sujeito à aceitação plena pelo Contratante e, para tanto, o mesmo será submetido ao recebimento provisório, onde o Fiscal ficará responsável pela conferência do objeto licitado, caso estejam de acordo, emitirá atestado do seu recebimento definitivo mediante Termo de Recebimento Definitivo.
- b) Caso o objeto a ser entregue esteja em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, o Fiscal de contrato e/ou servidor rejeitará o recebimento do mesmo, ficando a licitante obrigada substituir/repor o produto (material) no prazo de 24 horas por outro que atenda as especificações mínimas do edital em referência, sem qualquer ônus ou prejuízo ao Município.
- c) A Contratada ficará obrigada a trocar, imediatamente, sem ônus para o Município de Itapagipe/MG, o objeto que vier a ser recusado.
- d) Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, após emissão da requisição.
- e) A entrega ocorrerá em cada escola, que terá o respectivo endereço descrito no pedido, sendo recebido por servidor designado.
- f) Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3 Os objetos serão recebidos

- a) O objeto contratado será recebido provisoriamente pelo fiscal de contrato designado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico (art. 140, II, “a”, da Lei Federal nº 14.133, de 2021) e definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais (art. 140, II, “b”, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).
- b) O recebimento definitivo será realizado em até 5 dias, contados do recebimento provisório.
- c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- d) O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Fornecedora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- e) Em sujeição às normas técnicas, os alimentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
- f) Referente à embalagem dos alimentos, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;

- g) A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;
- h) A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;
- i) A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;
- j) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- k) Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;
- l) O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
- m) Para gêneros alimentícios não perecíveis: os veículos devem ser fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene.
- n) Os entregadores dos gêneros alimentícios devem estar com uniformes adequados e limpos;
- o) A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- p) A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- q) Todo fornecimento deverá vir acompanhado de Nota Fiscal, devendo ser entregue, após seu ateste.
- r) Os produtos somente serão considerados entregues definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite (tais como qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessário) e mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestado por servidor designado. Deverá ser entregue uma nota fiscal no local de entrega para conferência e encaminhada uma cópia em PDF no e-mail pmeducacao@itapagipe.mg.gov.br que será impressa na Secretaria Municipal de Educação e encaminhada para o setor de contabilidade para pagamento.
- s) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- t) Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- u) Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;
- v) Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto;

6- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A entrega dos materiais, objeto desta contratação, deverá ser acompanhado e fiscalizado por intermédio do órgão requisitante, a gestão ficará a cargo da Sr^a Lenira Carneiro da Silva Assunção e a fiscalização ficará a cargo da do servidor Vander Urzedo Assunção.

O fiscal deverá acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao gestor do contrato para as providências cabíveis.

A Contratada deve fornecer um endereço de e-mail válido para as comunicações oficiais com o gestor e fiscal.

A Contratada concorda que todas as mensagens enviadas pelos servidores para o endereço de e-mail fornecido serão consideradas como lidas após 24h do envio, independentemente de confirmação de recebimento.

A Contratada é responsável por garantir que o endereço de e-mail fornecido esteja sempre atualizado e ativo.

A administração pública não será responsável por quaisquer problemas decorrentes do uso de um endereço de e-mail inválido ou desatualizado pela contratada.

7- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

a) A contratada deverá entregar a Nota Fiscal no momento da entrega do objeto contratado, sob pena de não recebimento, e as certidões de regularidade fiscal, social e trabalhista exigidas na habilitação da licitação, ou as justificativas pela impossibilidade de apresentação das referidas certidões, além de outros documentos eventualmente exigidos no Termo de Referência para liquidação e pagamento, em até 30 dias após a entrega do objeto contratado.

b) O CNPJ constante da nota fiscal/fatura deverá ser o mesmo indicado na proposta e nota de empenho.

c) O pagamento do objeto da presente licitação, sujeito à retenção na fonte de tributos e contribuições sociais de acordo com os normativos legais, será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, a partir do recebimento definitivo do objeto contratado, com a emissão de ordem bancária para o crédito em conta corrente da contratada, observada a ordem cronológica estabelecida no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.1 Reajuste

Os preços da contratação serão reajustados anualmente em caso de prorrogação, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC - do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, com data-base vinculada à data da proposta, de acordo com a fórmula estabelecida na minuta da Ata de Registro de Preço.

Poderá ser aplicado reequilíbrio econômico financeiro entre as partes, para restabelecer o equilíbrio econômico financeiro inicial, em caso de força maior, caso fortuito, por ocorrência de fato do

príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da contratação tal como pactuado.

O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, inclusive decorrente reajuste, deverá ser formulado durante a vigência da contratação e antes de eventual prorrogação.

8- FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O objeto trata-se de bem comum, o que justifica que a modalidade de licitação será pregão eletrônico sendo critério de julgamento será de menor preço.

A presente contratação utilizará o procedimento auxiliar “Sistema de Registro de Preços” previsto no artigo 78, IV da lei 14.133/2021, a utilização do sistema de registro de preços para aquisição de itens alimentícios para a merenda escolar, se justifica, pois trata-se de Atendimento de demandas contínuas e variáveis.

A merenda escolar exige fornecimento constante de itens alimentícios, mas a quantidade pode variar ao longo do período letivo, dependendo do número de alunos e cardápios planejados. O sistema de registro de preços permite que o município adquira os itens de forma escalonada, conforme a necessidade, evitando estoques excessivos, desperdícios e uma contratação a maior do que realmente será utilizado.

8.1 Tratamento diferenciado para ME e EPP

Conforme o disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto Municipal nº 1.510/24, bem como em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), esta contratação prevê a aplicação do critério de regionalização no qual permite a participação somente de ME e EPP localizadas em um raio de até 150 km da sede do município, nos lotes cujo valor não ultrapasse R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

9- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Conforme certificado, pelo setor responsável a presente contratação conta com previsão orçamentária e reserva financeira, aplicando-se as seguintes dotações:

Creche- 020112-02-123060010-03-2.104-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

Pré-Escolar- 020112-02-123060010-02-2.103-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

Ensino Fundamental- 020112-02-123060010-04-2.105-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

EJA-Pré-Escolar- 020112-02-123060010-05-2.1063-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

Prefeitura Municipal de Itapagipe, 30 de dezembro de 2024.

Elaborado por: _____

Lenira Carneiro da Silva Assunção
Secretaria Municipal de Educação

Aprovo: _____

Ricardo Garcia da Silva
Prefeito Municipal

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO N°. .../2025.

Pregão Eletrônico n°. 16/2024 - RP 04/2024

Processo n°. 15.188

Contrato, que entre si celebram o MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE-MG, e de outro lado,, na forma abaixo:

O **MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE**, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ n°. 21.226.840/0001-47, com sede administrativa na Rua 08, n°. 1000, Centro, CEP: 38.240-000, cidade de Itapagipe/MG, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **RICARDO GARCIA DA SILVA**, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado _____, inscrito (a) no CNPJ/MF sob o n° _____, com sede _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada pelo Sr. (a) _____, doravante denominado (a) CONTRATADO (A) resolvem, pelas cláusulas e condições que se seguem e tendo em vista o que consta no Processo n° xxx e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. xx/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à alimentação de alunos assistidos pelo FNDE/PNAE da rede municipal de ensino, conforme Termo de Referência.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE | VALOR UNIT | VALOR TOTAL |
|------|---------------|---------|------------|------------|-------------|
| | | | | | |

1.2 - Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- O Termo de Referência;
- O Edital da Licitação;
- A Proposta do contratado;

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1- O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2- O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.4- O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

3.1- O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam neste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1- Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1- O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

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

8.2- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.3- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

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

8.7- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.9- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10- A Administração terá o prazo de 01 (um) mês a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11- Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

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

8.13- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

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

9.3- Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

9.6- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7- O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8- Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

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

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

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

9.12- Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13- Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.17- Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e

utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.19- Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do presente instrumento de contrato e Termo de Referência.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

10.1- Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2- Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
11.2.1- Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

11.2.4- Multa:

- a) moratória de 01% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
 - a1) O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

- 11.3.2- Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))
- 11.3.3- Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 11.3.4- Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.4- A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.5- Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.6- Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).
- 11.7- A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 11.8- O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 11.9- As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- 11.10- Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- 12.1- O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 12.2- O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

12.3.2- Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3- Indenizações e multas.

12.3.4- A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1- As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, nas dotações abaixo discriminadas:

Creche- 020112-02-123060010-03-2.104-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

Pré-Escolar- 020112-02-123060010-02-2.103-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

Ensino Fundamental- 020112-02-123060010-04-2.105-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

EJA-Pré-Escolar- 020112-02-123060010-05-2.1063-3390300000-fonte 1500 e fonte 1552

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1- Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1- Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

15.2- O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3- Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1- Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: - DA INDICAÇÃO DE PREPOSTO

1. **Obrigaçao de Indicaçao:** O licitante vencedor, na qualidade de contratado, deverá indicar um preposto para representá-lo durante a execução do contrato. Esta indicação deve ser formalizada por meio de uma carta de preposto, devidamente assinada pelo representante legal da empresa contratada, e apresentada à Administração antes do início da execução do contrato.

2. **Aceitaçao do Preposto pela Administraçao:** O preposto indicado deve ser aceito pela Administração, conforme critérios estabelecidos neste Edital e em consonância com o artigo 118 da Lei 14.133/2021. A Administração reserva-se o direito de solicitar a substituição do preposto a

qualquer momento, caso julgue que sua atuação não está adequada às necessidades e exigências para a boa execução do contrato.

3. **Funções do Preposto:** O preposto deverá estar disponível no local da obra ou do serviço durante todo o período de execução contratual, com a responsabilidade de representar o contratado em todas as instâncias necessárias, respondendo diretamente à Administração por todas as questões relativas à execução do contrato.

4. **Documentação Necessária:** A carta de preposto deve conter a qualificação completa do indicado, os poderes conferidos para agir em nome do contratado e a aceitação formal desses poderes pelo preposto. A carta deve estar acompanhada de cópia de documento de identidade oficial com foto do preposto.

5. **Penalidades:** A falta de designação de um preposto, a ausência de entrega da carta de preposto ou a indicação de um preposto não aceito pela Administração, conforme estabelecido neste Edital, poderá acarretar a aplicação de penalidades ao contratado, nos termos do contrato e da legislação vigente.

6. **Ausência de preposto:** Na ausência de pessoal disponível para atuar como preposto, o proprietário da empresa contratada deverá apresentar uma declaração, devidamente assinada, na qual se compromete a cumprir as responsabilidades de preposto conforme exigências deste Edital e da legislação aplicável. Esta declaração deve ser entregue à Administração antes do início da execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:- DAS COMUNICAÇÕES OFICIAIS

A Contratada deve fornecer um endereço de e-mail válido para as comunicações oficiais com a administração.

A Contratada concorda que todas as mensagens enviadas pela Administração para o endereço de e-mail fornecido serão consideradas como lidas após 24h do envio, independentemente de confirmação de recebimento.

A Contratada é responsável por garantir que o endereço de e-mail fornecido esteja sempre atualizado e ativo.

A administração pública não será responsável por quaisquer problemas decorrentes do uso de um endereço de e-mail inválido ou desatualizado pela contratada.

As notas fiscais emitidas pela Contratada, referentes ao objeto do presente contrato, deverão ser encaminhadas ao e-mail: pmeducacao@itapagipe.mg.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA– FORO (art. 92, §1º)

19.1- Fica eleito o foro da Comarca de Itapagipe/MG, para dirimir quaisquer dúvidas a respeito do presente contrato.

Assim, ajustadas e contratadas as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor, para um só efeito conforme normas estabelecidas pela legislação vigente na presença de 02 (duas) testemunhas que também o assinam.

Itapagipe/MG, _____ de _____ de 2024.

MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE
CONTRATANTE

CONTRATADO (A)

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____

ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .../2024.

Pregão Eletrônico n.º 16/2024 – RP 04/2024

Processo n.º 15.188

O **MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE**, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ n.º 21.226.840/0001-47, com sede administrativa na Rua 08, n.º 1000, Centro, CEP: 38.240-000, cidade de Itapagipe/MG, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **RICARDO GARCIA DA SILVA**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º 04/2024, processo administrativo n.º 15.188, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR**, conforme especificado no termo de referência anexo ao edital do Pregão Eletrônico n.º 16/2024 e nos termos das propostas dos licitantes vencedores, pelo período de 12 meses, com entrega parcelada conforme autorizações de fornecimento e cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação. Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo de Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Itapagipe/MG.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.1.2. *demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

4.2. *A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.*

4.2.1. *O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

4.3. *Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.*

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

4.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital* poderá:
- 5.12.1. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

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

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

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I do presente edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA
Pregão Eletrônico nº. 16/2024 – RP 04/2024
Processo nº. 15.188

Processo Licitatório nº 15.188
Pregão Eletrônico nº 16/2024

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à alimentação de alunos assistidos pelo FNDE/PNAE da rede municipal de ensino, conforme Termo de Referência.

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE-MG

| |
|-----------------------------------|
| RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE: |
| CNPJ: |
| INSC. ESTADUAL: |
| ENDEREÇO: |
| CIDADE: |
| ESTADO: |
| TELEFONE: |
| E-MAIL: |

| |
|-------------------------------------|
| INFORMACÕES PARA PAGAMENTOS: |
| Banco: |
| Agência: |
| Conta: |

| |
|---|
| REPRESENTANTE LEGAL PARA FINS DE ASSINATURA DO CONTRATO: |
| Nome/ Nacionalidade/ Estado Civil/ RG/ CPF/. |
| E-mail |
| Telefone: |

No uso das atribuições legais, encaminhamos a Proposta de Preços para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei.

| Nº | Qnt | Descrição | Marca | Valor | Total |
|-----------|-------------|------------------|--------------|--------------|--------------|
| 01 | | | | | R\$ |

Obs: a ordem dos itens poderá ser diferente do Termo de Referência, devido a importação automática do sistema de gestão.

Preço global da proposta por extenso: _____

Validade da proposta: _____ (não inferior a 60 dias, contados da data da sua emissão – informação obrigatória).

Declaramos ainda, para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento licitatório **Pregão Eletrônico nº 16/2024**, instaurado pelo Município de Itapagipe/MG, que:

- Assumimos a responsabilidade pela qualidade e segurança dos produtos cotados;
- Os valores propostos, bem como aqueles que por ventura vierem a ser ofertados através de lances verbais, são apresentados com seu preço final, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como transporte ou frete, tributos de qualquer natureza e todas as despesas decorrentes, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do objeto da presente licitação.
- Examinamos, criteriosamente, todos os documentos do Edital, que os comparou entre si e obteve do Licitador todas as informações sobre qualquer ponto duvidoso;
- Os elementos desta Licitação permitem a elaboração de uma proposta totalmente condizente para o fornecimento do objeto licitado.
- A participação na presente licitação importa em total, irrestrita e irretratável submissão aos termos e condições estabelecidas no Edital e que sendo vencedor da licitação, assumiremos integral responsabilidade pelo perfeito e completo fornecimento do objeto licitado de acordo com as especificações propostas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Local e data

Nome da Empresa (carimbo da empresa)
Representante legal

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE/MG

PROCESSO Nº 15.188/2024

Pelo presente instrumento, a empresa, inscrita no CNPJ n.º, sediada na, bairro, cidade, por seu Administrador, o Sr., brasileiro, empresário, portador da Carteira de Identidade n.º, inscrito no CPF n.º, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação no Processo de Licitação supra citada, que a empresa:

1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5. Até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente Processo Licitatório, e que estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6. Não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

7. Não possui em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da Prefeitura Municipal de Itapagipe/MG, que esteja no exercício de suas funções, que impossibilite a participação no referido processo licitatório;

8. Assume inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;

9. Compromete-se a manter, durante todo o período de vigência do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Por ser expressa manifestação da verdade, firmo a presente.

...../....., de de 2024.

.....
Nome Completo

Cargo

CPF

RG