**Com as mudanças aplicadas pelo Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019,salientamos a necessidade de anexar à plataforma da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NO ATO DE CADASTRAMENTO DA PROPOSTA, ou seja, juntos, antes da data e horário da abertura da sessão pública.**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 069/2023**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2023**

REGIDO PELA LEI N° 10.520/2002, LEI COMPLEMENTAR nº 123/06, DECRETO MUNICIPAL N° 050/2020 (DECRETO DE PREGÃO ELETRÕNICO),PELO DECRETO FEDERAL Nº 10.024/2019, e SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.

**OBJETO: "REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA A COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PARCELADA, PARA ATENDER OS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NOS ANEXOS DESTE EDITAL."**

**INTERESSADO:** SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**DATA DE ABERTURA DE PROPOSTAS: 28 DE NOVEMBRO DE 2023**

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: ATÉ AS 9:00 HORAS DE 28/11/2023

**ABERTURA DAS PROPOSTAS: 09:00 HORAS DO DIA 28/11/2023**

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Horário de Brasília.

**LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:** PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – **www.licitardigital.com.br**

**PORTARIA N° 041/2023 de 23 de março de 2023**: Cássia Cristina Costa França Pacheco - Pregoeira Oficial.

**TIPO:** MENOR PREÇO

**MODO DE DISPUTA**: ABERTO

**ESCLARECIMENTOS:**
**Diretamente pela plataforma de licitações – www.licitardigital.com.br > edital PE 012/2023 > esclarecimentos.**
**Telefones:** (38) 3547-1222
**Horário de funcionamento:** 08h00min. às 11h00min e de 13h00min às 17h00.

**EDITAL DE LICITAÇÃO – NORMAS**
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 069/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2023
TIPO: MENOR PREÇO

## 1 –PREÂMBULO

**1.1.** A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA AZUL DE MINAS - MG**, por intermédio da Pregoeira Municipal, realizará a Licitação na **Modalidade Pregão Eletrônico**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) a qual**, conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

**1.2** - Os trabalhos serão conduzidos pela Sra. Cássia Cristina Cássia Cristina Costa França Pacheco, Pregoeira oficial, designada pela Portaria N° 041/2022**,** e pela Equipe de Apoio, anexado aos autos do procedimento e regido pelas **Leis nº 10.520** de 17 de Julho de 2002, **LeiComplementar n° 123/06** e, subsidiariamente, pela **Lei Federal n.° 8.666/93** com suas sucessivas alterações posteriores e **Decreto Federal nº 10.024/2019**, e Decreto Municipal n° 050/2020 (Decreto de Pregão Eletrõnico)**,** demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

**1.3** - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico www.licitardigital.com.br e também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Serra Azul de Minas/MG, em dias e horários de expediente, pelo e-mail licita@serraazuldeminas.mg.gov.br .

**1.4** - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br ou através do e-mail licita@serraazuldeminas.mg.gov.br .

**1.5** - A Administração não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse o e- mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

## 2- OBJETO

**2.1.** Constitui objeto da presente licitação: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA A COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PARCELADA, PARA ATENDER OS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NOS ANEXOS DESTE EDITAL**.

**2.2.** A presente contratação será fiscalizada e gerenciada em especial pelo Setor de Compras vinculado a Secretaria Municipal de Educação.

**2.3.** Integrantes do processo:
**2.3.1** Órgão Gerenciador: Município de Serra Azul de Minas/MG.
**2.3.2** Fornecedor/Detentora da Ata de Registro de Preços: Empresa fornecedora do item de consumo, de acordo com as especificações e condições estipuladas no Edital do Pregão Presencial.

## 3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

**3.1 –** Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.
**3.2 –** Não poderão participar do presente certame a empresa:
**3.2.1 –** Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;
**3.2.2 –** Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
**3.2.3 –** Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;
**3.2.4 –** Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;
**3.2.5 –** Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lein.º 8.429/1992;
**3.2.6** - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei n.º 8.666/1993;
**3.2.6.1** - Entende-se por "participação indireta" a que alude o art. 9º da Lei n.º 8.666/1993 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas nomencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
**3.2.7** – Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
**3.2.8** - Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
**3.2.9** - Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;
**3.2.10** - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
**3.2.11** - Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.
**3.3** – Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, oqual poderá ser realizado em www.licitardigital.com.br.
**3.4** - A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

## 4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

**4.1** - Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site www.licitardigital.com.br, no local específico dentro do processo licitatório em análise.

**4.1.1** - A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá à Pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

**4.1.2** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

**4.1.3** Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

**4.1.4 -** Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.

**4.1.5 -** Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso**.**

**4.1.6** - A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

**4.2** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados à Pregoeira, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma do edital.

**4.2.1** A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**4.2.2** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## 5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA PARTICIPAÇÃO

**5.1 -** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

**5.2** - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).

**5.3** - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Serra Azul de Minas/MG, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

**5.4** - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**5.5** - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de

habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

**5.6** - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

**5.7** - **COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES**:

* Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a minha habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posterior.

* Declaro para fins do disposto no inciso V do art. 27, da Lei nº 8.666/93, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partirdos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

* Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e meresponsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

* Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

* Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 9º da lei 8666/93.

**5.8 -** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## 6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

**6.4** - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou desua desconexão.
**6.5** - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
**6.6** - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
**6.7** - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
**6.8** - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio delances no prazo definido pela Pregoeira, de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.
**6.9** - 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.
**6.9.1** - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação da Pregoeira, via sistema.
**6.10 -** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
**6.11 -** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
**6.12** - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "***chat***" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
**6.13** - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

## 7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

**7.1** - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
**7.1.1** - Valor unitário e total dos itens;
**7.1.2** - Marca dos produtos ofertados.
**7.1.3** - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.
**7.2** - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.
**7.3** - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidamdireta ou

indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

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

**7.5** - O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**7.6** - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

**7.7** - No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

**7.8** - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

## 8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**8.1** - Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, juntamente com a PROPOSTA, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, a seguir informada:

### 8.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

**8.1.1 -** registro comercial no caso de firma individual;

**8.1.2 -** ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

**8.1.3 -** comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

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

### 8.2 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

**b)** Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e àdívida Ativa da União e prova de regularização perante o instituto Nacional de Seguridade Social – INSS,** através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

**c)** Prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual**;

**d)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, **Cartão de InscriçãoEstadual**, (se houver);

**e)** Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

**f)** Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(CRF - FGTS),** demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

**g)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT;**

**8.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA**

**8.3.1.** Certidão Negativa de Falência e Concordata válida emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante ou órgão equivalente, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da sessão.

**8.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**8.4.1** Apresentação de atestado (s) ou declaração (ões) de capacidade técnica em nome da empresa licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito Público ou Privado, que comprove(m) a aptidão para o desempenho de atividade pertinente ou similar, que seja compatível com o objeto licitado, conforme descrições constantes no TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I desse edital.

**Nota 01** - A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**Nota 02** - As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento,ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

**Nota 03** – Para dar maior agilidade na análise dos documentos, solicitamos que os mesmos sejam renomeados conforme ordem do **Item 8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO,** conforme exemplo a seguir: 01 – CONTRATO SOCIAL, 02 – CARTÃO CNPJ, 03 – CND FEDERAL, etc.

**9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS EFORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**9.2** - A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos nesteEdital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

**9.3** - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

**9.5** - A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido

contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

**9.7** - Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados doseu recebimento e do valor consignado no registro.

**9.8** - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

**9.9** - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado paraabertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**9.10** - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**9.11** - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo).

**9.12** - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**9.13** - 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.

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

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

**9.15.1** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor

**9.16** - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**9.17** - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela Pregoeira.

**9.18** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

**9.19** - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em temporeal, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**9.20** - No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

**9.22** - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**9.23** - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de

pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendoà comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte,assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44e 45 da LC nº 123, de 2006.

**9.24** - Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**9.25** - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**9.26** - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificadadesista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demaislicitantes microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

**9.28** - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto efechado.

**9.29** - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

**9.29.1** - produzidos no país;

**9.29.2** - produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

**9.29.3** - produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa eno desenvolvimento de tecnologia no País;

**9.29.4** - produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimentode reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

**9.31** - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**9.33** – Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote a Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado

que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, 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.

**9.34** - Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

**10.1** - Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira 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.

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

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

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

**10.5** - A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas)horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**10.6** - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

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

**10.8** - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**10.8.1** - Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

**10.9** - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "***chat***"a nova data e horário para a sua continuidade.

**10.10** - A Pregoeira deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtençãode melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**10.11** - Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

**10.12** - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo "***chat***".

**11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

**11.1** - Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

**11.2 -** A Pregoeira anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela Pregoeira acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

**11.3 -** Se a proposta de menor valor/maior vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira poderá examinar a propostasubsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor

**11.4** - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

**11.5** - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

**11.6** - **Serão rejeitadas as propostas que:**

**11.6.1** - Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

**11.6.2** - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão da Pregoeira.

**11.7** - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

**11.7.1** - Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

**11.8** - Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

**11.9** - Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

**12 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)**

**12.1** - A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será automaticamente atualizada pelo sistema eletrônico sempre que houver apenas 1 item por lote. Quando houver mais de um item por lote o licitante declarado vencedor deverá atualizar sua proposta inicial inserida no sistema, no prazo definido pela Pregoeira, de no mínimo **02 (duas) horas a contar da solicitação no sistema eletrônico** e deverá conter:

**12.1.1** – Os valores atualizados da proposta conforme o menor preço apurado na fase de lances e ou negociação;

**12.2** - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

**12.3** – Se faz necessário a especificação clara e detalhada do objeto licitado oferecido, vedada a propositura de alternativas, ficando os licitantes limitados às especificações deste edital, observando a ordem numérica disposta e indicando a marca, sendo que esta deverá ser obrigatoriamente especificada, podendo ser ofertada mais de uma marca mantendo preço único.

**b1)** Identificação completa da empresa e do processo licitatório,

**b2)** Preço UNITÁRIO e TOTAL do item, expresso em reais, com no máximo duascasas após a vírgula, fixo e irreajustável, compreendendo, além do lucro,encargos sociais, todas e quaisquer despesas de responsabilidade daproponente que, direta ou indiretamente, decorram da entrega do objeto licitado.

**b3)** O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de su apresentação.

**12.4** - Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ouseja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a empresaseja vencedora de algum lote, o contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

**12.5** - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**12.6** - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca,modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

**12.7** - Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

**12.7.1** - Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

**12.8** - A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**12.9** - A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

## 13 - DO RECURSO

**13.1** – A Pregoeira declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo (30) trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**13.2** - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento

da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando a Pregoeira autorizada a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.
**13.3** - Havendo quem se manifeste, caberá à Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
**13.3.1** - Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**13.3.2** - A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

**13.4** - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**13.5** - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## 14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**14.1** - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

## 15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**15.1** - Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar a Ata de Registro de Preços, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.
**15.2** - O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.
**15.3** - Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o **CONTRATANTE**, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

## 16 – DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**16.1** - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III, do § 3º, do art. 15 da Leinº 8.666, de 21 de junho 1993.
**16.2** - A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**16.2.1** - O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.
**16.2.2** - O pedido de prorrogação de prazo para realização dos serviços somente será conhecido pelo **CONTRATANTE** caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitação, antes de expirar o prazo inicialmente estabelecido.
**16.3** - Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**17 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/DETENTORA DA ATA**

**17.1** - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:
**17.1.1 - E-MAIL INSTITUCIONAL**: É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.
**17.1.2** - Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.
**17.1.3** - Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao **CONTRATANTE**.
**17.1.3.1 -** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com forçade trabalho própria e as suas expensas.
**17.1.3.2** - O recebimento do produto será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**17.1.3.3** - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos produto somente será conhecido pelo **CONTRATANTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.
**17.1.4** - Garantir os produtos contra, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.
**17.1.4.1** - Fornecer produtos de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.
**17.1.5** - Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Serra Azul de Minas/MG, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributose outras incidências, se ocorrerem.
**17.1.6** - Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento. Exceto, quando pela natureza do bem, origem do produto e logística de sua entrega, for impossível substituir no prazo de 02 (dois) dias, podendo o **CONTRATANTE** conceder prazo maior.
**17.1.7** - Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.
**17.1.8** - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o

transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta dofornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

**17.1.9** - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**17.1.10** - Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

**17.1.11** - Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**17.1.12** - Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas porforça da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

**17.1.13** - Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

**17.1.14** - Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

## 18 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**18.1** - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar a Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, conforme minuta **ANEXO (**II**)**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

**18.1.1** - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar a Ata de Registro de Preços.

**18.2** - A Ata de Registro de Preços celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 77 a 79 da Lei 8.666/93 e suas sucessivas alterações posteriores, sem direito a qualquer indenização.

## 19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**19.1** - O regime jurídico desta contratação confere ao detentor da ata de registro de preços as prerrogativas do Art.58 da Lei n° 8.666/93.

**19.2** - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 66 da Lein.º 8.666/93, as especificadas no Edital.

**19.3** - Acompanhar, fiscalizar e avaliar os fornecimentos;

**19.4** - Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com asnecessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

**19.5** - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

**19.6** - Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;
**19.7** - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

## 20 – DA FISCALIZAÇÃO

**20.1** - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, por intermédio da(o) Servidor designado pela Secretaria de Educação, que acompanhará a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito dequaisquer reclamações ou solicitações havidas.

**20.2** - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE** e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;

b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;

c) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;

d) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas;

e) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;

f) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do(s) produto(s);

g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;

h) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;

i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;

j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;

k) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;

**l)** Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE;**

m) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelo mesmo julgados necessários.

## 21. DO PAGAMENTO

**21.1** - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado atéo 30º (trigésimo) dia, à **DETENTORA DA ATA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, juntamente com as comprovações de regularidade junto a **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS e Justiça do Trabalho**.

**21.1.1 -** A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **DETENTORA DA ATA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **DETENTORA DA ATA**, todas as condições pactuadas.

**21.1.2 -** A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Serra Azul de Minas e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**21.1.3 -** Para execução do pagamento, **DETENTORA DA ATA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Serra Azul de minas, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bemcomo o número da Ordem de Compra.

**21.1.4 -** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **DETENTORA DA ATA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Serra Azul de Minas/MG.

**21.2 -** A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos,os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **DETENTORA DA ATA**.

**21.3 –** O Município poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **DETENTORA DA ATA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **DETENTORA DA ATA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retidoaté que a **DETENTORA DA ATA** atenda à cláusula infringida.

c) A **DETENTORA DA ATA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise osmesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município.

d) Débito da **DETENTORA DA ATA** para com o Município quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demaiscláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**21.4 -** Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Serra Azul de Minas, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA FGV do mês anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **DETENTORA DA ATA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

**21.5** - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das dotações previstas no orçamento de 2023 e seguintes.

## 22 -SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**22.1 -** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **DETENTORA DA ATA** não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Municípiode Serra Azul de Minas, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atrasosuperior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado,ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Serra Azul de Minas, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada no inciso “e”, quando ocorrido a seguinte situação:

f.1) Quando fraudar, em prejuízo da Fazenda Pública, licitação instaurada para aquisição de bens ou mercadorias, prestação de serviços ou contrato dela decorrente:

I - Entregando um produto por outro;

II - Alterando substância, qualidade ou quantidade do produto fornecido.

f.2) Sempre que anteriormente tenha sido aplicada a suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

f.3) Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao Município de Serra azul de Minas, seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejarem a sanção.

**22.2 -** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas,podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 8.666/93 e a Lei 10.520/02;

**22.3 -** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

### 22.4 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES

**22.4.1** - A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com o **CONTRATANTE** poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais ecivis, aqueles que:

**22.4.1.1** - Retardarem a execução do pregão;
**22.4.1.2** – Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
**22.4.1.3** - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

## 23 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

**23.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:
**23.1.1** - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;
**23.1.2** - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
**23.1.3** - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.
**23.1.3.1** - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.
**23.1.3.2** - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

## 24 DO REAJUSTAMENTO

**24.1.** Os preços contratados poderão ser reajustados única e exclusivamente para manter o equilíbrio econômico-financeiro, conforme prevê o art. 65, Inciso II, alínea *d*, Lei Nº 8.666/93, desde que devidamente justificada e com aceite da Administração

## 25 - DISPOSIÇÕES GERAIS

**25.1** – Homologada a licitação o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

**25.2** – Caso o adjudicatário não preste o serviço ou forneça o(s) bem(s), objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes,observada à ordem de classificação, para execução do serviço.
**25.3** - É facultado à **PREGOEIRA** ou a **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
**25.4** – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decursodo prazo para tal e devidamente fundamentada.
**25.5 –** Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar osserviços, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.
**25.6 –** Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.
**25.7 –** Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 8.666/93, no artigo 77 e 78.

**25.8 – A AUTORIDADE COMPETENTE** poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no §1º do artigo 65.

**25.9 –** Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

**25.10 -** A contratação dos itens requisitados para cada evento deverá ser precedida da requisição específica não ficando necessariamente obrigado o **CONTRATANTE** a contratar todos os itens constantes no contrato, devendo o mesmo ser fornecido de forma fracionada ao mesmo.

**25.11 -** É vedado à **contratada/detentora da ata** subcontratar total ou parcialmente o fornecimento sem autorização expressa da Administração.

**25.12** - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

**25.13** - A PREGOEIRA, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariema legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução doprocesso.

**25.14 –** É vedado ao **fornecedor** retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

**25.15** - Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pela Pregoeira de forma exclusiva pela plataforma de licitações Licitar Digital (**www.licitardigital.com.br**).

**25.16 -** Integram o Presente Edital:

**a) Anexo I** – Termo de Referência;
**b) Anexo II** - Minuta da ARP;
**c) Anexo III** – Minuta Contrato
**d) Anexo IV** – Modelo de Proposta

**27.17-** Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico http://www.licitardigital.com.br ou e-mail:licita@serraazuldeminas.mg.gov.br.

**27.18** - O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.

**27.19** - No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

**27.20** - 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 diasde expediente na Administração.

**27.21** - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações edos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer

época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 43, § 3º da Lei Federal nº 8.666/93.

**27.22** - É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas no art. 93, da Lei Federal nº 8.666/93.

**27.23** - O **CONTRATANTE** reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tomeconhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

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

**27.25 –** O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato/ARP.

**27.26**. Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Licitações, nos dias úteis, das 8h às 11h e das 13h às 17h ou pelo telefone (38) 3547-1222 e e-mail: licita@serrazuldeminas.mg.gov.br Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico http://www.licitardigital.com.br.

Serra azul de Minas/MG, 13 de novembro de 2023.

Cássia Cristina Costa França Pacheco
PREGOEIRA

**ANEXO I**
**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 069/2023**
**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N° 012/2023**
**TIPO: MENOR PREÇO**
**TERMO DE REFERÊNCIA**

## 1 – DO OBJETO DA LICITAÇÃO E LEGALIDADE

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de generos alimenticios para a composição da merenda escolar, com entrega parcelada, para atender os estudantes da rede municipal de ensino conforme especificações constantes nos anexos deste edital.
1.1.1. Os itens que trazerem em seu conteúdo referência a alguma marca, fica consignado que não é violação ao Princípio da Isonomia, mas sim mera simbologia, podendo o licitante apresentar proposta cotando um item de forma similar, superior ou equivalente.
1.2. A Licitação será regida pela Lei Federal nº 8.666/93, observadas as alterações posteriores, a Lei Federal nº 10.520/2002, a Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/2014, e demais legislações vigentes e pertinentes à matéria.

## 1.3 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Serra Azul de Minas, que garanta a melhoria do rendimento escolar, a segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.
Com efeito, a alimentação é primordial no combate a repetência escolar, pois é cediço que crianças com problemas de alimentação têm afetadas a sua capacidade de aprendizagem.

## 2 – DOS ITENS E QUANTIDADES

2.1. O presente Termo de Referência tem como objeto o Registro de Preços, nas quantidades totais estimadas conforme Tabela do subitem 2.5.
2.2. Todos os itens/produtos deverão atender às normas vigentes e, em especial aquelas exigidas para cada tipo de item.
2.3. Quando não constar na referência, a garantia mínima do produto será aquelas exigidas e previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e alterações – Código de Defesa do Consumidor, bem como dos encargos previstos a Contratada/Detentora neste Edital.
2.4. No preenchimento da Proposta, o valor unitário e total deve constar apenas com duas casas decimais após a vírgula.
2.5 Para efeito de julgamento dos preços, o critério deverá ser MENOR PREÇO POR ITEM", conforme definido nas Tabelas abaixo:

| Item | Descrição | UND | Qtde |
|---|---|---|---|
| 1 | ABACAXI: in natura maduro de primeira qualidade, casca firme,sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | Unidade(s) | 1.000,00 |
| 2 | ABÓBORA MORANGA: in natura maduro de primeira qualidade, casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 500,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | ACHOCOLATADO EM PÓ: Em pó de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 800g (oitocentos gramas), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais, com qualidade igual ou superior à marca TODDY. | Unidade(s) | 150,00 |
| 4 | AÇÚCAR-BRANCO DE 1º QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG (UM QUILO), COM TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NOS PACOTES INDIVIDUAIS. | Pacote | 975,00 |
| 5 | AÇUCAR CRISTAL: 5KG: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e sujidades com validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante com capacidade para 5kg. Embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo tabela nutricional, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Pacote | 500,00 |
| 6 | ÁGUA MINERAL PURA FRASCO 500ML: Água Mineral, Natural, Sem gás, garrafas de 500 ml, fardo com 12 unidades. , Registro no Ministério da Saúde e de acordo com CNNPA, rótulo contendo a origem da água, como: nome d afonte, natureza da água, localidade, data e numero de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário, constantes físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Embalagem lacrada, não danificada. | Fardo | 50,00 |
| 7 | ÁGUA MINERAL PURA GALÃO: Água Mineral Natural, sem gás, galão com 20 litros, Registro no Ministério da Saúde e de acordo com CNNPA, rótulo contendo a origem da água, como: nome d afonte, natureza da água, localidade, data e numero de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário, constantes físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Embalagem lacrada, não danificada, conter no rótulo descrição nutricional. | GALÃO | 100,00 |
| 8 | ALHO COM CASCA: in natura de primeira qualidade, sem rachaduras buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 250,00 |
| 9 | AMENDOIM PCT 500GR TIPO 1: sendo constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra. Estar isento de detritos animais e vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega. | PCT | 350,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | AMIDO DE MILHO:: De 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 500g (quinhentos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Unidade(s) | 300,00 |
| 11 | ARROZ: Branco de 1º qualidade (Tipo I), safra 2017, acondicionado em embalagem plástica de 5 Kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade mínima de 6 meses após entre, peso líquido, de acordo com as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. | Pacote(s) | 800,00 |
| 12 | ARROZ - BRANCO DE 1º QUALIDADE (TIPO I), SAFRA 2017, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG (UM QUILO), COM TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS ENTRE, PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS | Pacote | 975,00 |
| 13 | AVEIA EM FLOCOS: Em flocos 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 400g (quatrocentos gramas), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote | 250,00 |
| 14 | BALA MACIA: De 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 700g (setecentos gramas), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Bala com qualidade igual ou superior a DORIMASC FRUTSY | Pacote(s) | 100,00 |
| 15 | BANANA CATURRA: in natura de primeira qualidade, apta para o consumo, sem apresentar amadurecimento em demasia, tamanho médio, não apresentar partes deterioradas, casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 200,00 |
| 16 | BANANA MAÇÃ - BANANA IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AMADURECIMENTO EM DEMASIA, TAMANHO MÉDIO, NÃO APRESENTAR PARTES DETERIORADAS, CASCA FIRME, SEM RACHADURAS OU BURACOS COM BICHOS, NEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES MOLES. | KG | 200,00 |
| 17 | BANANA PRATA: in natura de primeira qualidade, apta para o consumo, sem apresentar amadurecimento em demasia, tamanho médio, não apresentar partes deterioradas, casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 900,00 |
| 18 | BATATA DOCE,: in natura de primeira qualidade, sem buracos, sem bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 150,00 |
| 19 | BATATA INGLESA: in natura de primeira qualidade, sem buracos, sem bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 1.100,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | BATATA PALHA,: Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal, isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas em pacotes de 1KG cada. | Pacote(s) | 100,00 |
| 21 | BETERRABA,: in natura de primeira qualidade, casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, manchas escuras, sem folhas, sem raízes, lavadas, sem terra. | KG | 250,00 |
| 22 | BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAIZENA Caixa 1,5 kg A 2KG: com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicabornato amônio e bicarbonato de sódio), acidulante acido láctico e aromatizante. Contém glúten. O Biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, e isento de gordura trans. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde / sanitárias vigentes (ANVISA, SIF E outras). Parâmetro de qualidade: Aymoré, Bauduco ou equivalente. | CX | 250,00 |
| 23 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, CX COM 1,5KG A 2 KG sabor coco ou leite obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço e isento de gordura trans. Com validade mínima de 05 meses após a data de entrega. Parâmetro de Qualidade: Aymoré, Bauduco ou equivalente | Caixa(s) | 250,00 |
| 24 | BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: CX COM 1,5KG A 2 kg obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço e isento de gordura trans. Com validade mínima de 05 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Aymoré, Bauduco ou equivalente. | Caixa(s) | 250,00 |
| 25 | BOMBOM (tipo sonho de valsa) pacote 1 kg. | Pacote(s) | 100,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 26 | CAFÉ EM PÓ 500 G- tradicional, empacotado a vácuo ou puro vácuo, com cheiro, sabor e aparência característicos. Devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá conter selo de qualidade Abic e validade mínima de 75% de vida útil do produto a partir da data de entrega. Embalagem de potes de polietileno atóxico, resistentes com 500g. e embalagem secundaria de fardo plástico. Embalagem deve ser lacrada, não danificada, conter no rótulo selo de pureza e qualidade e informações nutricionais, ingredientes, descrição do produto, peso, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Pacote | 975,00 |
| 27 | CANELA EM PO: Embalagem, contendo no mínimo 30 g. Produto desidratado, em pó, com cheiro, sabor e aparência característicos. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade MINIMA DE 06 meses, e peso liquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. | Unidade(s) | 100,00 |
| 28 | CANJICA BRANCA EMBALAGEM 500 G: subproduto do grão de milho de cor branca sendo constituído no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica, maduros, limpos e secos de produção de última safra. Devendo estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, larvas e detritos animais e vegetais. Com aparência e cheiro próprios. Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega. | PCT | 450,00 |
| 29 | CANJIQUINHA - Peso Líquido 500g: CANJIQUINHA PCT 500G DE COR AMARELA, subproduto do grão de milho de cor amarela, fina isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos e larvas e detritos animais e vegetais. Com aparência e cheiros próprios. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. | Pct | 980,00 |
| 30 | CARNE BOVINA ACEM (CUBOS) - CARNE BOVINA ACEM DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO, CARNE BOVINA (ACEM): CORTADO EM CUBOS; CONGELADA Á -18º C PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB IMPEDIÇÃO VETERINÁRIA. (DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA APARAGEM ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURAS). TER ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG IDENTIFICADOS, PLÁSTICA TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE (IDENTIFICADO O TIPO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM, REGISTRO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE) | kg | 1.000,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 31 | CARNE BOVINA MUSCULO TRASEIRO (MOÍDA): CARNE BOVINA MUSCULO TRASEIRO ; CARNE MOÍDA DE ÓTIMA QUALIDADE CONGELADA A -18 GRAUS C, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURAS. TER ASPECTOS PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 2 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE; ATÓXICA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE , QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. A CARNE DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARRO FECHADO E REFRIGERADO DENTRO DE CAIXAS PLÁSTICAS HIGIÊNICAS IDEAIS AO TRANSPORTE . NA IMPOSSIBILIDADE DE CARRO FECHADO E REFRIGERADO O TRANSPORTE DEVERÁ SER EM CARRO COM CAIXAS DE ISOPOR GRANDES. | KG | 1.000,00 |
| 32 | CARNE BOVINA PATINHO (CUBOS) - CARNE BOVINA PATINHO DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO, CARNE BOVINA (PATINHO): CORTADO EM CUBOS; CONGELADA Á -18º C PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB IMPEDIÇÃO VETERINÁRIA. (DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA APARAGEM ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURAS). TER ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG IDENTIFICADOS, PLÁSTICA TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE (IDENTIFICADO O TIPO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM, REGISTRO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE) | KG | 1.100,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 33 | CARNE DE BOI MOIDA (ACÉM): Carne moída de primeira qualidade, congeladas a -18 °C, sem ossos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 1 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). | KG | 1.100,00 |
| 34 | CARNE SUÍNA: PERNIL DE 1ª QUALIDADE CONG. A -18ºC sem ossos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). | KG | 500,00 |
| 35 | CEBOLA DE CABEÇA,: de primeira, branca. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Deve ser entregue acondicionados em saco em rede. | KG | 500,00 |
| 36 | CENOURA AMARELA: in natura, coloração laranja escura, pele lisa. Sem podridão mole, rachaduras, coloração esverdeada/roxa ou deformações, primeira qualidade. | KG | 200,00 |
| 37 | CENOURA VERMELHA;: de primeira, in natura, Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 500,00 |
| 38 | CEREAL INFANTIL: "tipo mucilon" sabor multi - cerais, sachê 230g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém trações de leite. | Caixa(s) | 150,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 39 | CHÁ DE CAMOMILA: Capítulos florais de 1º qualidade, acondicionado em caixas compostas de 10 sachês de 15g (quinze gramas), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Unidade(s) | 200,00 |
| 40 | CHÁ DE ERVA DOCE: Capítulos florais de 1º qualidade, acondicionado em caixas compostas de 10 Saches de 15g (quinze gramas),com todas as Informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Unidade(s) | 200,00 |
| 41 | CHÃ DE HORTELÃ: Capítulos florais de 1º qualidade, acondicionado em caixas compostas de 10 sachês de 15g (quinze gramas), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Unidade(s) | 200,00 |
| 42 | CHUCHU,: in natura, casca verde clara, liso, sem rugosidades e espinhos, primeira qualidade. | KG | 300,00 |
| 43 | COCADA BRANCA: com flocos inteiros de coco, embalada individualmente, cada barra deverá apresentar peso liquido de 20 ou 25 gramas, o qual deverá ser informado pela empresa na ficha técnica e mantido durante todo o tempo de fornecimento. Será tolerada a variação de ate 10% entre as unidades do produto. | Unidade(s) | 100,00 |
| 44 | COCADA MORENA: com flocos inteiros de coco, embalada individualmente, cada barra deverá apresentar peso liquido de 20 ou 25 gramas, o qual deverá ser informado pela empresa na ficha técnica e mantido durante todo o tempo de fornecimento. Será tolerada a variação de ate 10% entre as unidades do produto. | Unidade(s) | 100,00 |
| 45 | CÔCO RALADO SEM AÇÚCAR: Côco ralado em flocos desidratado, sem adição de açúcar, embalagem 100 gr. | Pacote(s) | 400,00 |
| 46 | CORANTE (COLORAU): De 1º qualidade, corante a base de urucum, acondicionado em embalagem plástica de 1kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 500,00 |
| 47 | COUVE FLOR - COUVE FLOR HORTALIÇA FRESCA, (PESO MÉDIO 600G) DE PRIMEIRA QUALIDADE; LIMPA, LAVADA OU ESCOVADA, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.; | KG | 100,00 |
| 48 | CREME DE LEITE: Embalagem 300 GR Produto deve ser produzido a partir de matérias primas de boa qualidade, contendo no rótulo a descrição das características do produto. Com validade mínima de 03 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Itambé, Cemil ou equivalente. | Unidade(s) | 200,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 49 | CREME DE MILHO: De 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 1Kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 400,00 |
| 50 | ERVILHA Embalagem de 2 kg. | Unidade(s) | 50,00 |
| 51 | EXTRATO DE SOJA;: Extrato de soja em pó, sabor natural, enriquecido com vitaminas e minerais, acrescido de óleo de soja refinado, adicionado de L-metionina, sem adição de sacarose; embalagem com 300 gramas | Unidade(s) | 100,00 |
| 52 | EXTRATO DE TOMATE 340 G: Simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Conter adição de açúcar de 1% e 5% de cloreto de sódio isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência de massa mole com cor vermelha e cheiro e sabor próprio. Contendo em seus ingredientes apenas tomate, sal e açúcar. Com validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: Elefante ou equivalente. | Unidade(s) | 700,00 |
| 53 | EXTRATO DE TOMATE 3KG: temperado,com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes do produto. | Unidade(s) | 200,00 |
| 54 | FARINHA DE MANDIOCA,: Torrada e Fina, de 1º qualidade, acondicionado em pacotes de 01Kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 975,00 |
| 55 | FARINHA DE MILHO: embalagem 500g, subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, inseto de umidade, sujidades, parasitas, larvas animais e vegetais .Com aparência e cheiro próprios.Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega . | Pacote(s) | 200,00 |
| 56 | FARINHA DE ROSCA: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Pacote(s) | 200,00 |
| 57 | FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: Com fermento de 1º qualidade, acondicionado em embalagens de 01kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote | 300,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 58 | FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO: EMBALAGEM 01 KG Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS.Subproduto do trigo de cor branca, não torrada, fina, inseto de umidades, parasitas, larvas e distritos animais e vegetais. Enriquecida com ferro fólico após e cheiro próprios. Com validade mínima de 03 meses após a data de entrega | Pacote(s) | 150,00 |
| 59 | FEIJÃO: Carioca, Tipo 1, de 1º qualidade, acondicionado em pacotes de 01Kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 2.000,00 |
| 60 | FEIJÃO PRETO - EMBALAGEM 1KG, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CLASSE PRETO, TIPO 1.DEVE SER CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS DA COR CARACTERÍSTICA, MADUROS, LIMPOS, ISENTOS DE INSETOS, MATÉRIA TERROSA, PARASITA, GRÃOS OU PEDAÇOS DE GRÃOS AVARIADOS, MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CARUNCHADOS, CHOCHOS, IMATUROS, DANIFICADOS POR INSETOS, MANCHADOS, ENRUGADOS, DESCOLORIDOS, AMASSADOS E INSETOS DE MATÉRIA ESTRANHAS COMO GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRA ESPÉCIE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. | Pacote | 150,00 |
| 61 | FERMENTO BIOLOGICO 500G: seco, produto obtido de culturas puras Saccharomyces cerevisias por processo tecnológico adequado; pó granulado, de cor clara e seco; não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo; não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. | Unidade(s) | 150,00 |
| 62 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: embalagem 250 G. de cor branca, tipo em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes. Parâmetro de qualidade: Royal ou equivalente. Acondicionada em frasco plástico, hermeticamente fechado. | Unidade(s) | 150,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO-: SEMI – PROCESSADO DE QUALIDADE; PEITO DESOSSADO, SEM TEMPERO; CONGELADAS - 18C; COM ASPECTO COR, ODOR, SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL DO LOTE A SER ENTREGUE. SÓ SERÁ ADQUIRIDO O PRODUTO SE APROVADO COM ÍNDICE DE ÁGUA DE NO MÍNIMO 6% E SÓ SERÁ ADQUIRIDO SE FOR APROVADO COM ÍNDICE MÍNIMO DE 85% DE ACEITABILIDADE CONFORME DETERMINAÇÃO DO FNDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG (BANDEJAS DE ISOPOR) IDENTIFICADOS, PLÁSTICA TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE (IDENTIFICADO O TIPO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM, REGISTRO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE). A CARNE DE FRANGO DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARRO FECHADO E REFRIGERADO DENTRO DE CAIXAS PLÁSTICAS HIGIÊNICAS IDEAIS AO TRANSPORTE. NA IMPOSSIBILIDADE DO CARRO FECHADO E REFRIGERADO O TRANSPORTE DEVERÁ SER EM CARRO COBERTO E EM CAIXAS GRANDES DE ISOPOR MÍNIMO DE 170L (COMPRIMENTO: 99 CM: LARGURA: 60 CM; ALTURA: 50 CM.). | KG | 1.000,00 |
| 64 | FOLHA DE LOURO: embalagem 5g Produto desidratado com cor e cheiro característico. Devendo estar inseto de sujidades, parasitas, aparência e cheiro próprios. Com validade mínima de 06 meses após a data de entrega. | Unidade(s) | 50,00 |
| 65 | FRANGO COXA E SOBRECOXA DE 1ª QUALIDADE: congeladas a -18 °C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). | KG | 1.500,00 |
| 66 | FUBÁ;: Mimoso, fino, Tipo 1 de 1º qualidade, acondicionado em Pacotes de 1Kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote | 975,00 |
| 67 | INHAME CHINÊS (CARÁ): in natura de primeira qualidade, casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras, sem folhas, sem raízes ou partes moles. | KG | 200,00 |
| 68 | IOGURTE DE CÔCO;: Iogurte com bebida láctea e polpa de fruta, parcialmente desnatado, sem adição de corantes artificiais, sabor côco; embalagem com 100 gramas. | Unidade(s) | 10.000,00 |
| 69 | LARANJA,: pêra, in natura, sem defeitos como podridão, mofo, dano mecânico, em condiçoes adequadas para o consumo | KG | 1.100,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 70 | LEITE CONDENSADO: Produto deve ser produzido a partir de matérias primas de boa qualidade, contendo no rótulo a descrição das características do produto. Embalagem caixa tetra pak ou latas de 395g . Com validade mínima de 03 meses após a data de entrega. | Unidade(s) | 150,00 |
| 71 | LEITE DE COCO 200 ML: produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes acidulantes e/ou espressante. | Unidade(s) | 50,00 |
| 72 | LEITE EM PÓ A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA: para crianças a partir do 6° mês: maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte proteica), oleína de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais (fosfato de zinco, citrato de cálcio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, iodato de potássio), óleo de girassol, vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b2, vitamina b6, vitamina b1, vitamina d3, vitamina k1, ácido fólico, biotina, vitamina b12), metionina, cloreto de colina, taurina, l - carnitina, não contem leite ou produtos lácteos. Não contem glúten. Embalagem com aproximadamente 400/450 gramas. Rotuladas de acordo com a legislação vigente. | Unidade(s) | 200,00 |
| 73 | LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó Integral, instantâneo, uniforme, sem grânulos, cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído, enriquecido com vitamina A e D, de 1º qualidade, acondicionado em Pacotes de 400g (quatrocentas gramas), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação,validade e lote nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 2.000,00 |
| 74 | LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT;: Leite de vaca integral, homogeinizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UHT, envasado sob condições assépticas, em embalagens estarializadas e hermeneticamente fechadas, embalagem 1 litro cada. | Unidade(s) | 1.000,00 |
| 75 | LINGUIÇA CALABRESA: lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, embalagem a vácuo, em filme PVC, transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 500,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 76 | LINGUIÇA DE FRANGO: em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas a -18 °C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual, acompanhado de laudo de laboratório credenciado, do lote a ser entregue. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente. | KG | 100,00 |
| 77 | LINGUIÇA TOSCANA: LINGUICA SUINA TIPO DE PERNIL TIPO TOSCANA em gomo de aproximadamente 90g, sem pimenta, sem corantes artificiais, congeladas a -18 °C, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada aparagem (eliminação dos excessos de gorduras). Ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual, acompanhado de laudo de laboratório credenciado, do lote a ser entregue. Acondicionado em embalagem de 2 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente,). | KG | 100,00 |
| 78 | LINGUIÇA TOSCANA - LINGUICA SUINA TIPO DE PERNIL TIPO TOSCANA EM GOMO DE APROXIMADAMENTE 90G, SEM PIMENTA, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, CONGELADAS A -18 °C, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURAS). TER ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SISTEMA DE INSPEÇÃO ESTADUAL, ACOMPANHADO DE LAUDO DE LABORATÓRIO CREDENCIADO, DO LOTE A SER ENTREGUE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, PLÁSTICA TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE (IDENTIFICADO O TIPO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM, REGISTRO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE,). | KG | 600,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 79 | MACARRÃO CORTADO TIPO AVÉ MARIA: Ingredientes: Sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro, sem ovos. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo de armazenamento. Validade mínima de 9 meses a partir da data de fabricação. | Pacote(s) | 100,00 |
| 80 | MACARRAO CORTADO TIPO PAI NOSSO,: Macarrão cortado , Tipo Pai Nosso, embalagem 1 kg. Produto não fermentado ob tido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina. Fabricado a partir farinha de trigo enriquecida com ferro Ácido fólico, de matérias primas sãs limpas, isentas de matéria terrosas, parasitos e larvas.As massas ao serem postas nas água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Com validade mínima de 3 meses após a data de entrega | Pacote | 975,00 |
| 81 | MACARRAO DE ARROZ, SEM GLÚTEN MASSA PROVENIENTE DE ARROZ E SEM MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO- TIPO DE MACARRÃO:ESPAGUETE, NÚMERO 8, EMBALAGEM ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. | Unidade(s) | 100,00 |
| 82 | MACARRAO DE ARROZ, SEM GLUTEN MASSA PROVENIENTE DE ARROZ E SEM MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO-TIPO DE MACARRÃO:PADRE NOSSO, EMBALAGEM TRANSPARENTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. | Unidade(s) | 100,00 |
| 83 | MACARRÃO Nº1 ESPAGUETE: Massa com ovos, de 1º qualidade, acondicionado em pacotes de 01Kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais | Pacote | 975,00 |
| 84 | MACARRAO PARAFUSO SÊMOLA;: (Fusili), de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. | Pacote | 200,00 |
| 85 | MACARRAO TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN: Macarrão tipo “fusilli”, massa de arroz, embalagem parcialmente transparente com alegação “zero glúten” de 500g, validade mínima de 12 meses. | Pacote | 150,00 |
| 86 | MACARRAO TIPO TUBETTI ;: Macarrão tipo “tubetti”, massa com ovos, embalagem parcialmente transparente com 500 gramas; validade mínima de 6 meses. | Pacote | 300,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 87 | MAÇA VERMELHA: nacional in natura, cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesada, sem partes moles, furos ou rachaduras, em condiçoes adequadas para o consumo | KG | 1.000,00 |
| 88 | MAIONESE: tradicional. Embalagem com no mínimo 480 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.com qualidade igual ou superior a hellmans | Unidade(s) | 200,00 |
| 89 | MAMÃO PAPAIA: in natura, cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesada, sem partes moles, furos ou rachaduras, primeira qualidade. | KG | 450,00 |
| 90 | MANDIOCA,: in natura, parte externa íntegra, limpa, livre de pontas. Polpa branca, livre de riscas pretas, sem mofo, primeira qualidade. | KG | 300,00 |
| 91 | MANTEIGA;: Manteiga de 1º qualidade, acondicionada em potes de 500g (quinhentos gramas), obtida de creme de Leite, podendo conter cloreto de sódio e corante urucum, padronizada, pasteurizada, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos potes individuais. | Unidade(s) | 200,00 |
| 92 | MASSA DE PASTEL 500 G | Unidade(s) | 150,00 |
| 93 | MELANCIA.: in natura , casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras, sem folhas, sem raízes ou partes moles em condiçoes adequadas para o consumo | KG | 1.200,00 |
| 94 | MELÃO - MELÃO, IN NATURA: COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, DE ACORDO COM A RESOLUCAO 12/78 DA CNNPA. | KG | 300,00 |
| 95 | MILHO DE PIPOCA: De 1º qualidade, acondicionado em lata de 500g (quinhentas gramas), preparado com matéria- prima sã, limpa, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, com no máximo 15% de umidade, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 500,00 |
| 96 | MILHO VERDE LATA 3,0 KG: milho verde enlatado 3,0 kg Composição: milho, água e sal, não contém glúten. peso líquido 3,0kg e peso drenado 2,0kg, embalagem com dados de identificação, data de fabricação, prazo de validade e marca do fabricante. | LATA | 100,00 |
| 97 | MILHO VERDE LATA DE 200G: milho verde em conserva – ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem e lata deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 200g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega. Parâmetro de qualidade : Goiás Verde, Quero ou equivalente. | LATA | 400,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 98 | MISTURA DE BOLO: 400g mistura de ingredientes em pó que, após passar por processamento adequado, se torna apropriada para ser adicionada de leite, ovos e margarida ou manteiga, ser misturada manualmente ou em batedeira elétrica por tempo adequado e formar uma massa grossa, porem fluida e aerada, paser desenformada e levada ao forno originando deliciosos bolos assados. , sabores: cenoura, abacaxi, chocolate, coco, laranja, baunilha, na embalagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo e tabela nutricional. Parâmetro de qualidade Vilma ou equivalente | Pacote(s) | 600,00 |
| 99 | MISTURA DE PÃO DE QUEIJO 01 KG: KG mistura de ingredientes em pó que, após passar por processamento adequado, se torna apropriada para ser adicionada de leite, ovos e queijo, ser misturada manualmente ou em batedeira elétrica por tempo adequado e formar uma massa grossa,para ser enroladas e levada ao forno, originado deliciosos Paes de queijo, pacote contendo 01 kg, na embalagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo e tabela nutricional. Parâmetro de qualidade Vilma ou equivalente | Pacote(s) | 300,00 |
| 100 | MOELA DE FRANGO: Moela de frango de primeira qualidade, embalagem plástica, sem impurezas ou pedaços de osso, sem gorduras, sem misturas. Constando obrigatoriamente registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual, acompanhado de laudo de laboratório credenciado, do lote a ser entregue. Acondicionado em embalagem de 1 kg, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente,). | KG | 200,00 |
| 101 | MORTADELA,: embutido feito de carnes especialmente suínos e bovinos, fatiado. O produto deve conter identificação do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.Bisnaga 3,5 kg | Unidade(s) | 100,00 |
| 102 | OLEO SOJA: Puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso liquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.Com validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Parâmetro de qualidade: ABC, Liza ou equivalente. | Unidade(s) | 1.000,00 |
| 103 | ORÉGANO: embalagem no mínimo 5g Validade do produto não poderá ser inferior a 06 meses, contada a partir da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo peso liquido, nome e CNPJ do fabricante e data ou prazo de validade | Unidade(s) | 50,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 104 | OVOS BRANCO: de galinha tipo extra, classe A, branco. Branco tipo extra, fresco, limpo, isenta de sujidades, fungos e substanciam tóxicas, pesando aproximadamente 50 g cada. A embalagem, data de validade, condição de armazenamento, qualidade do produto, numero do registro no MINISTERIO da AGRICULTURA/DISPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo mínimo de validade de 15 dias ate a data de entrega. | Unidade(s) | 3.600,00 |
| 105 | PAÇOCA DE AMENDOIM 20G | Unidade(s) | 150,00 |
| 106 | PAO EMBALADO FATIADO. DEVE APRESENTAR SUPERFICIE LISA E MACIA COM MIOLO CONSISTENTE, NÃO DEVENDO SER QUEBRADIÇA OU ESBURACADA E NEM APRESENTAR PARTES CRUAS. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERISTICO E AUSENCIA DE BOLORES. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE TER APROXIMADAMENTE 500 GR CONTENDO APROXIMADAMENTE 20 FATIAS. | Unidade(s) | 110,00 |
| 107 | PÃO PARA CACHORRO QUENTE, FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. PÃO DE BOA QUALIDADE. SERÃO REJEITADOS AMASSADOS , ACHATADOS E EMBATUMADOS ASPECTO DE MASSA PESADA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATOXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ROTÚLO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. MÁXIMO DE 10 PÃES POR PACOTE. | Unidade(s) | 110,00 |
| 108 | PÉ DE MOLEQUE: de amendoim e rapadura, embalado individualmente, cada barra deverá apresentar peso líquido de 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) gramas, o qual deverá ser informado pela empresa na ficha técnica e mantido durante todo o tempo de fornecimento. Será tolerada a variação de até 10% (dez por cento) entre as unidades do produto. | Unidade(s) | 150,00 |
| 109 | PEITO DE FRANGO: semi – processado de qualidade; peito; partes inteiras (sassami) sem tempero; congeladas -18c; com aspecto cor, odor, sabor característico; sem manchas e parasitas. Constando obrigatoriamente Registro no Ministério da Agricultura no Sistema de Inspeção Federal ou Sistema de Inspeção Estadual do lote a ser entregue. Só será adquirido o produto se aprovado com índice de água de no mínimo 6% e só será adquirido se for aprovado com índice mínimo de 85% de aceitabilidade conforme determinação do FNDE. Acondicionado em embalagem de 2 kg identificados, plástica transparente; atóxico; resistente (identificado o tipo do corte, data da embalagem, registro do produto de acordo com a legislação vigente). | KG | 1.900,00 |
| 110 | PIMENTÃO;: in natura de primeira qualidade, casca firme, sem rachaduras ou buracos com bichos, nem manchas escuras, sem folhas, sem raízes ou partes moles. | KG | 200,00 |
| 111 | PIPOCA DOCE, embalagem 70g. | Unidade(s) | 800,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 112 | PIRULITO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES | Pacote(s) | 40,00 |
| 113 | PIRULITO PEQUENO: De 1º qualidade, acondicionado em pacotes com 50 Und (cinquenta unidades), sabores variados, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 20,00 |
| 114 | PÓ DE GELATINA: De 1º qualidade, acondicionado em caixas de 45g (quarenta e cinco gramas), sabores variados, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nas caixas individuais. | Caixa(s) | 300,00 |
| 115 | PÓ DE GELATINA DIET: Gelatina em pó diet - Embalagem 12g. Gelatina em pó, sabores variados para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem com aproximadamente 12g. | Caixa(s) | 150,00 |
| 116 | PÓ DE GELATINA INCOLOR: Gelatina em pó incolor – Embalagem com 24 gramas. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 2 anos. Embalagens plásticas seladas sem furos ou rasgos, contendo 24 gramas (2 envelopes com 12g cada). | Unidade(s) | 150,00 |
| 117 | POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (ABACAXI): de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1KG, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e Selo de Inspeção do SIF. | Unidade(s) | 300,00 |
| 118 | POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (ACEROLA): de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1KG, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e Selo de Inspeção do SIF | Unidade(s) | 300,00 |
| 119 | POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (GOIABA): de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1KG, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e Selo de Inspeção do SIF. | Unidade(s) | 300,00 |
| 120 | POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (MANGA): de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1KG, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e Selo de Inspeção do SIF. | Unidade(s) | 300,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 121 | POLPA DE FRUTA CONCENTRADA E CONGELADA (MARACUJÁ): de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1KG, transportadas sob refrigeração adequada de forma que as peças sejam mantidas congeladas, contendo identificação da peça, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, dizeres de rotulagem, registro no M. A. e Selo de Inspeção do SIF. | Unidade(s) | 300,00 |
| 122 | POLVILHO AZEDO Pacote 1Kg: Embalagem 1 kg Subproduto da mandioca, produzido com matéria prima de qualidade, limpo, isento, parasitas larvas aparência e odor característicos, admitindo umidade máxima de 14% por peso. Com validade mínima de 04 meses após a data de entrega | Kg | 200,00 |
| 123 | PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Proteína Texturizada de Soja Integral (carne de soja), (carne de soja), empacotada, embalagem de 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | Pacote(s) | 150,00 |
| 124 | QUEIJO MINAS FRESCAL: tradicional, de primeira qualidade, com bordas retas, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. | Unidade(s) | 250,00 |
| 125 | QUIABO;: in natura de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujeiras, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante, sem buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles | KG | 200,00 |
| 126 | REFRIGERANTE 2 Lts: de primeira qualidade nos sabores: laranja, guaraná e cola (qualidade equivalente a Coca-cola, Guaraná, Antártica e Fanta) | Unidade(s) | 1.000,00 |
| 127 | REPOLHO VERDE: in natura de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujeiras, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante, sem buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 200,00 |
| 128 | SAL REFINADO IODADO: Refinado, extrato de iodado, 1º qualidade, para fins alimentícios, acondicionado em pacotes de 01Kg (um quilograma), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 250,00 |
| 129 | SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE (LATA) - SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE ; LATA 250G INGREDIENTES: SARDINHAS, LÍQUIDO DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO COMESTÍVEL, ÁGUA E SAL. LIVRE DE GLUTAMATO, CONSERVANTES E CORANTES | Unidade(s) | 300,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 130 | SARDINHA EM LATA: sardinha em conserva embalagem aprox. 420g Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozidos, imersa em óleo vegetal comestível. A embalagem devera conter extremamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.sardinha em conserva embalagem aprox. 420g Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozidos, imersa em óleo vegetal comestível. A embalagem devera conter extremamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Unidade(s) | 500,00 |
| 131 | SUCO NATURAL SABOR ABACAXI: Concentrado, aroma de abacaxi de 1º qualidade, acondicionado em frascos de 500ml (quinhentos ml), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Frasco | 300,00 |
| 132 | SUCO NATURAL SABOR GOIABA: Concentrado, aroma de goiaba de 1º qualidade, acondicionado em frascos de 500ml (quinhentos ml), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Frasco | 300,00 |
| 133 | SUCO NATURAL SABOR LARANJA: Concentrado, aroma de laranja de 1º qualidade, acondicionado em frascos de 500ml (quinhentos ml), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Frasco | 300,00 |
| 134 | SUCO NATURAL SABOR MANGA: Concentrado, aroma de manga de 1º qualidade, acondicionado em frascos de 500ml (quinhentos ml), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Frasco | 300,00 |
| 135 | SUCO NATURAL SABOR MARACUJÁ: Concentrado, aroma de maracujá de 1º qualidade, acondicionado em frascos de 500ml (quinhentos ml), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Frasco | 300,00 |
| 136 | TEMPERO: Caseiro de 1º qualidade, acondicionado em pacotes de 1Kg(um quilograma), composto de alho e sal, sem pimenta, com todas as informações pertinentes ao produto,previsto na legislação vigente,constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Pacote(s) | 250,00 |
| 137 | TOMATE VERMELHO: in natura de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujeiras, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante, sem buracos com bichos, nem manchas escuras ou partes moles. | KG | 600,00 |
| 138 | TOUCINHO SALGADO: sem impurezas ou pedaços, sem excesso de sal, sem partes moles, em cubos. | KG | 100,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 139 | TRIGO PARA QUIBE: PCT 500 Gem grão seco e triturado embalada em saco de polietileno de 500g hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. | Pacote(s) | 50,00 |
| 140 | UVA VITÓRIA - UVA VITÓRIA; SEM SEMENTE BANDEJA (PESO MÉDIO 500G). COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO. DEVE SER DE BOA QUALIDADE E GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE CONDICIONADO EM SACO EM REDE. | KG | 600,00 |
| 141 | VINAGRE: De vinho branco, de 1º qualidade, acondicionado em frascos de 750ml (setecentos e cinquenta), composto de fermentado acético de álcool (90%), fermentado acético de vinho branco (10%), água, conservante ins 224, corante natural ins 150d, acidez volátil 4,0%, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. | Frasco | 250,00 |

**3 - DA FORMA DE FORNECIMENTO E ENTREGA/EXECUÇÃO**

3.1. - A Detentora fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços/Contrato

3.2 - Na hipótese da detentora da Ata de Registro de Preços se negar a receber o “Pedido”, o mesmo deverá ser enviado pelo Correio registrado, considerando-se como efetivamente recebido na data do registro para todos os efeitos legais.

3.3 - O prazo de entrega dos materiais deverá ser de, no máximo, 05 (cinco) dias úteis, a contar do pedido de compra emitido pela Secretaria Municipal de Educação.

3.4. O(s) Técnico(s) ou Responsável(eis) da Unidade Requisitante do Município de Serra Azul de Minas/MG, deverão recusar o recebimento do material que estiver em desacordo com o pedido, bem como com as especificações constantes deste termo de Referência, que serão devolvidos e descontados da fatura/nota fiscal, observadas as penalidades indicadas neste termo de referência.

3.5. Corre por conta da detentora qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

3.6**.** Os produtos não perecíveis deverão conter prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses, devendo constar na embalagem a data de fabricação e validade.

3.7 Os itens carne bovina moída, carne bovina 2º, coxa e sobrecoxa, filezinho de peito de frango, frango abatido, linguiça de porco, peito de frango, peixe, salsicha hot dog, deverão conter prazo de validade mínimo de 3 (três) meses, devendo constar na embalagem a data de fabricação e validade.

3.8 Os itens Pão de sal tipo Francês (50 g) e Pão doce (50 g) deverão ter sido fabricados no dia de fornecimento.

**4. DOS PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA E DA FORMA DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

**4.1.** O prazo para entrega/fornecimento dos itens será de até 05 **(cinco) dias** contadas a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, exceto em ocorrência de caso fortuito, não podendo, todavia, ultrapassar 05 (cinco) dias.

**4.1.1.** A entrega/fornecimento dos itens será feita de forma parcelada, podendo ocorrer, **semanal** ou **mensalmente**, observados os tipos dos produtos (se perecíveis, não perecíveis) e conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, após a liberação da autorização de fornecimento da administração.
**4.1.2.** A entrega deverá ser realizada em veículos adequados para tal finalidade, de forma a evitar danos aos produtos, sendo de total responsabilidade do fornecedor a troca imediata da mercadoria danificada (embalagens furadas, vazadas ou rasgadas; produtos amassados, rachados, perfurados e/ou deteriorados). O fornecedor deverá ter precaução e, se julgar necessário, trazer no veículo uma quantidade a mais do item para possíveis reposições/substituições.
**4.1.3.** Os itens deverão ser entregues exatamente nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme descrição do subitem 4.2.1, sendo de total responsabilidade do fornecedor a descarga dos itens e acomodação destes no lugar indicado por servidor designado da Secretaria Municipal de Educação.
**4.1.4.** O atraso injustificado na entrega dos itens após o prazo estabelecido no item 4.1 sujeitará a empresa à multa, na forma exposta no item 8 deste termo de referência.
**4.2.** A Secretaria Municipal de Educação indicará previamente o local para a entrega dos itens.
**4.2.1.** Os locais para entrega dos **itens perecíveis e não perecíveis** serão:

| | |
|---|---|
| a) Secretaria Municipal de Educação | Av. Geraldo Gomes de Brito, nº30, Centro |

- Os itens serão entregues nos locais indicados acimo, a servidor autorizado para receber e fiscalizar.
- Qualquer alteração em relação ao local de entrega será comunicado aos fornecedores.

**4.2.2.** Informações adicionais como acesso, rotas e pontos de referência poderão ser solicitadas na Secretaria Municipal de Educação(38) 99923-0257
**4.3.** A Secretaria Municipal de Educação, através de servidor(es) designado(s), procederá a conferência e análise dos itens de acordo com as exigências do Termo de referência.
**4.3.1.** Para todos os itens será avaliado o acondicionamento dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, vazadas, produtos deteriorados, batidos ou com especificações em desacordo com termo de referência, farão com que os mesmos não sejam aceitos.

**4.3.2.** Não serão aceitos, no momento da entrega, itens de marcas diferentes daquelas constantes na proposta vencedora. No caso de proposta que apresentar mais de uma marca, a Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de escolher o que melhor lhe convier.
**4.3.3.** Toda e qualquer entrega de itens fora do estabelecido neste termo de referência será imediatamente notificada ao licitante vencedor que ficará obrigado a substituí-los, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo ser aplicadas também, as sanções previstas no item 8 deste termo de referência.
**4.3.4.** A Secretaria Municipal de Educação poderá realizar diligências e/ou análises laboratoriais para confirmação das informações técnicas dos produtos quando for constatada qualquer divergência em relação às especificações estabelecidas no termo de referência e na Proposta de Preços.

**4.4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**a)** As embalagens dos alimentos empacotados terão que estar integras e esses deverão ser de boa qualidade.

**b)** Deverá constar data de fabricação e validade no mínimo de 04 meses para as embalagens dos produtos não perecíveis. Os produtos deverão ser entregues com o mesmo lote de fabricação, independentemente da quantidade entregue. Não serão aceitos vários lotes de fabricação numa mesma entrega.

**c)** Deverá constar data de fabricação e validade de 01 dia no máximo para o pão de sal e o pão doce. Os produtos deverão ser entregues com o mesmo lote de fabricação, independentemente da quantidade entregue. Não serão aceitos vários lotes numa mesma entrega.

**d)** Os pães deverão apresentar aspecto crocante, terão que ser produzidos no dia do consumo, o miolo deve estar poroso e elástico e não duro, a casca não deve apresentar tostada em excesso e sim crocante

**e)** Deverá constar data de fabricação e validade no mínimo de 03 meses para as embalagens dos seguintes alimentos: carne bovina moída, carne bovina 2º, coxa e sobrecoxa, filezinho de peito de frango, frango abatido, linguiça de porco, peito de frango, peixe, salsicha hot dog. Os produtos deverão ser entregues com o mesmo lote de fabricação, independentemente da quantidade entregue. Não serão aceitos vários lotes numa mesma entrega.

**f)** As carnes de boi, aves e derivados devem apresentar odor agradável e cor característica, possuir consistência firme, não devem apresentar manchas escuras e verdes, não devem estar pegajosos, sem adição de corantes. Estes deverão ser inspecionados, abatidos em frigoríficos autorizados pela vigilância sanitária, IMA ou Ministério da Agricultura, Abastecimento e Comércio, ainda apresentar o selo de inspeção do IMA ou do SIF comprovado em Nota Fiscal a origem da carne, no ato da licitação e das entregas.

**g)** Os legumes e as frutas devem ser entregues frescos, com aparência firme, sem machucados e amassados, com cor e odor característicos.

**h)** Os alimentos congelados deverão estar em embalagens íntegras, deverão ser de boa qualidade, não conter cristais de gelo no interior da embalagem e devem ser entregues na temperatura adequada para o produto.

**i)** As embalagens dos alimentos enlatados não poderão estar amassadas nem estufadas.

**5. DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços/contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

**6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADADETENTORA DA ATA**

a) Fornecer os bens com eficiência e qualidade sempre e no momento que a Contratante necessitar.

b) Arcar com todas as despesas decorrentes do fornecimento de bens, tributos, impostos, taxas e demais obrigações vinculadas à legislação aplicável à espécie;

c) Cumprir fielmente as obrigações assumidas, inclusive os prazos de fornecimento dos bens nos termos avençados;
d) Manter durante o prazo de execução da Ata de Registro de Preços/contrato as exigências de habilitação e qualificação exigidas na licitação à qual este encontra-se vinculado.
e) Responder por todo e qualquer dano eventualmente causado a contratante em decorrência de má qualidade de produtos por ela (contratada) fornecidos.
f) O contratado não está obrigado a prestar garantia de execução contratual.

**7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1. Receber e conferir os produtos quando da entrega pela Contratada/Detentora;
7.2. Comunicar e exigir a correção imediata de qualquer anormalidade nos produtos por ela (Contratada/Detentora) fornecidos.
7.3. Efetuar o pagamento de acordo com o estabelecido neste Instrumento.
7.4. Proceder, sempre que julgar necessário, a análise (teste de qualidade) do produto fornecido pela Contratada para fins de verificação de qualidade.
7.5. Notificar a Contratada/Detentora, fixando prazo para correção das irregularidades ou defeitos encontrados.
7.6. Observar o disposto no Termo de referência.
7.7. Para garantir o fiel cumprimento do objeto deste Contrato, a **CONTRATANTE** se compromete a:

a) Receber e conferir os produtos quando da entrega pela Contratada;
b) Comunicar e exigir a correção imediata de qualquer anormalidade nos produtos por ela (Contratada) fornecidos.
c) Efetuar o pagamento de acordo com o estabelecido neste Instrumento.

**8 - PENALIDADES**

8.1. Além das sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal nº. 8.666/93, no Edital de Licitação que precederá a Ata de Registro de Preços/contrato e demais normas pertinentes, a Detentora estará sujeita às penalidades abaixo discriminadas:
8.1.1. Multa pela recusa da Detentora da Ata de Registro de Preços em assinar o Termo de Contrato, quando cabível, ou retirar a Nota de Empenho, dentro do prazo estabelecido: 20,0% (vinte inteiros por cento) sobre o valor da contratação;
8.1.1.1. Incide na mesma multa prevista no subitem anterior a detentora que estiver impedida de assinar o Termo de Contrato ou retirar a Nota de Empenho pela não apresentação dos documentos devidamente atualizados quando solicitado.
8.1.2. Multa por dia de atraso na entrega do material programado: 1,0% (um por cento) por dia sobre o valor da quantidade entregue com atraso, até o máximo de 10 (dez) dias; A partir desta data será considerado o atraso como inexecução parcial ou total do ajuste, conforme o caso, incidindo as consequências legais e contratuais daí advindas.
8.1.3. Multa pela entrega de material em desconformidade com as condições deste termo de referência: 15% (quinze inteiros por cento) sobre o valor do material a ser entregue, independentemente da obrigação de trocá-lo.
8.1.4. Multa por descumprimento de cláusula contratual e/ou exigência da Unidade Requisitante:

1,0% (um inteiro por cento) sobre o valor da Nota de Empenho.
8.1.5. Multa pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços/contrato: 20,0% (vinte inteiros por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, ou sobre o valor da quantidade executada com atraso superior a 10 (dez) dias e inferior a 30 (trinta) dias; a partir desta data será considerado como inexecução total da Ata de Registro de Preços/contrato.
8.1.6. Multa pela inexecução total da Ata de Registro de preços/contrato: 20,0% (vinte inteiros por cento) sobre o seu valor;
8.1.7. Sanção de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Prefeitura de Serra Azul de Minas/MG, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, por falha ou fraude na execução do objeto do contrato.
8.2. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.
8.3. O prazo para pagamento das multas será de até 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a mesma tenha a receber da Prefeitura Municipal de Serra Azul de Minas/MG. Não havendo pagamento pela empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se ao processo executivo.

**9 DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
9.1 - Os pagamentos serão efetuados a favor da licitante vencedora, mediante apresentação das respectivas notas fiscais, devidamente atestada pelo setor competente;
9.2 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual ou financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.
9.3 - Os preços ofertados deverão incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto da licitação.
9.4 - As hipóteses excepcionais de realinhamento de preços serão tratadas de acordo com as normas específicas e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio ou alea extraordinária.

**10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**
10.1 - Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de fornecimento .

_____
Amanda Cristina Moreira Reis
Secretária Municipal de Educação

**ANEXO II**
**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 069/2023**
**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N° 012/2023**
**TIPO: MENOR PREÇO**
**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

***CONTRATANTE:*** **MUNICÍPIO DE SERRA AZUL DE MINAS**, pessoa jurídica portadora do CNPJ n.º ....., Inscrição Estadual Isenta, com sede e administração na Av. Geraldo Gomes de Brito, nº 94, centro do município, doravante denominado simplesmente *MUNICÍPIO*, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr Leonardo do Carmo Coelho, nacionalidade brasileiro, estado civil solteiro, portador do CPF nº xxxxxxxxxxx e da Carteira de Identidade nº xxxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado no Município de Serra Azul de Minas/MG.

***CONTRATADA:*** **xxxxxxx**, pessoa jurídica de direito privado, portadora do CNPJ n.º xxxxxx, com sede e administração na Rua xxxxxxx nº xxx bairro xxxxxx, município de xxxxxx, neste ato representada pelo sócio xxxxxx, nacionalidade xxxxx, estado civil xxxxx, profissão xxxxx, portador do CPF n.º xxxxxx e da Carteira de Identidade n.º xxxxx, residente e domiciliado na Rua xxxxxx nº xxx, bairro xxxxx, município xxxxxx.

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada eajustada, o fornecimento dos produtos enunciados no PREGÃO ELETRÔNICO nº 012/2023, modo de disputa: **ABERTO,** participação: **TODAS AS EMPRESAS,** Critério de julgamento: **MENOR PREÇO,** com autorização constante do Processo Administrativo N.xxxx/2023, homologado em _____de_____de 2023, mediante o disposto na lei N. 8.666/93 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO**

**1.1 -** Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico nº 012/2023, seus anexos, a proposta da **DETENTORA DA ATA** datada em _____de_____de 20__, e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

**2.1 -** Constitui o objeto do presente instrumento o Registro de preços para futura e eventual aquisição de generos alimenticios para a composição da merenda escolar, com entrega parcelada, para atender os estudantes da rede municipal de ensino conforme especificações constantes nos anexos deste edital. que fica fazendo parte integrante desta Ata como se nela estivesse escrito**,** conforme quantidades eespecificações indicados na CLÁUSULA TERCEIRA deste instrumento e no Pregão Eletrônico nº. 012/2023.

**2.2 -** A entrega de objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o Anexo I do edital e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Toda e qualquer alteração no produto ora contratados somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito do Município de Serra Azul de Minas/MG.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO REGISTRADO**

**3.1 -** Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de um ano:

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | QNT | UNID | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | | |

**3.2 -** No preço contratado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

**CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**4.1 -** Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de compra.

**CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO**

**5.1.** O prazo para entrega/fornecimento dos itens será de até 5 (cinco) dias contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, exceto em ocorrência de caso fortuito, não podendo, todavia, ultrapassar 10 (dez) dias.

**5.2.** O produto deverá ser entregue exatamente no local indicado na Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, sendo de total responsabilidade do fornecedor o transporte do produto no lugar indicado por servidor designado da Secretaria Municipal de Educação.

**5.3.** O atraso injustificado na entrega dos itens após o prazo estabelecido no item 5.1 sujeitará a empresa às penalidades estipuladas na Lei. nº 8.666/93.

**5.4.** Qualquer alteração em relação ao local de entrega será comunicada ao fornecedor.

**5.5.** A Secretaria Municipal de Educação, através de servidor (es) designado(s), procederá a conferência e análise do produto de acordo com as exigências estabelecidas neste Instrumento.

**5.5.1.** Não serão aceitos, no momento da entrega, produto de marca diferente daquela constante na proposta vencedora. No caso de proposta que apresentar mais de uma marca, a Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de escolher o que melhor lhe convier.

**5.5.2.** Toda e qualquer entrega do produto fora do estabelecido será imediatamente notificada ao fornecedor que ficará obrigado a substituí-los, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, podendo ser aplicadas também, as sanções previstas em Lei.

**5.5.4.** A Secretaria Municipal de Educação poderá realizar diligências para confirmação das informações técnicas dos produtos quando for constatada qualquer divergência em relação às especificações estabelecidas.

**5.5.5.** Todos os custos de execução/entrega correrão por conta da CONTRATADA/DETENTORA DA ATA.

**CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**6.1 -** O prazo de validade da Ata de Registro de Preços não será superior a **12 (doze) meses**, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho 1993.

§ 1º - A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 2º - O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.

§ 3º - O pedido de prorrogação de prazo para realização dos serviços somente será conhecido pelo Município de Serra Azul de Minas caso o mesmo seja devidamente fundamentadoe entregue no Setor de Licitação, antes de expirar o prazo inicialmente estabelecido.

**6.2 -** Se a CONTRATADA/DETENTORA DA ATA deixar de fornecer os produtos dentro das especificações estabelecidas será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço/objeto rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicaçãodas penalidades previstas neste instrumento.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/DETENTORA DA ATA**

**7.1.** Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes desteinstrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

**7.1.1. E-MAIL INSTITUCIONAL**: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Serra Azul de Minas, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

**7.2.** Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

**7.3.** Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

**7.3.1.** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com forçade trabalho própria e as suas expensas.

**§ 1º -** O recebimento do produto será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**§ 2º -** O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Serra Azul de Minas, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Serra Azul de Minas, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**7.4.** Garantir o produto contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**7.4.1.** Fornecer produtos de boa qualidade, considerando-se como tais àqueles queatendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**7.5.** Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Serra Azul de Minas, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributose outras incidências, se ocorrerem.
**7.6.** Substituir, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, o produto que, no ato da entrega, estiver em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.
**7.7.** Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.
**7.8.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.
**7.9.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de **10 (dez) dias consecutivos**, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.
**7.10.** Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.
**7.11.** Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**7.12.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas porforça da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.
**7.13.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Serra Azul de Minas ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.
**7.14.** Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**8.1.** O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art.58 da Lei n° 8.666/93.
**8.2.** Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 66 da Lei n.º8.666/93, as especificadas no Edital.
**8.3.** Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato/Ata deregistro de preço;
**8.4.** Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com asnecessidades, respeitando os prazos para atendimentos;
**8.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelolicitante vencedor;
**8.6.** Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;
**8.7.** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas noContrato/ ata de registro de preço.

**CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO**

**9.1 -** A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Serra Azul de Minas, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, que acompanhará a entrega do produto, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à **empresa vencedora** a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

**9.2 -** Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o Município de Serra Azul de Minas e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.

b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.

c) Assegurar à **DETENTORA DA ATA** acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria.

d) Agir e decidir em nome do Município inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s)fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas.

e) Comunicar oficialmente à **DETENTORA DA ATA** quanto à rejeição do(s) produto(s).

f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado.

g) Exigir da **DETENTORA DA ATA** o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.

h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela **DETENTORA DA ATA**, de condições previstas neste instrumento.

i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à **DETENTORA DA ATA**, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento.

j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à **DETENTORA DA ATA**.

k) Instruir o(s) recurso(s) da **DETENTORA DA ATA** no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do Município.

l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à **FISCALIZAÇÃO,** sem restriçõesde qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelo mesmo julgados necessários.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO**

**10.1 -** O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado atéo 30º (trigésimo) dia, à **DETENTORA DA ATA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, juntamente com as comprovações de regularidade junto a **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS e Justiça do Trabalho**.

**10.1.1 -** A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **DETENTORA DA ATA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **DETENTORA DA ATA**, todas as condições pactuadas.

**10.1.2 -** A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação

dos serviços prestados pela fiscalização do Município e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**10.1.3 -** Para execução do pagamento, **DETENTORA DA ATA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**10.1.4 -** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **DETENTORA DA ATA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município.

**10.2 -** A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos,os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **DETENTORA DA ATA**.

**10.3 –** O Município de Serra Azul de Minas poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **DETENTORA DA ATA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **DETENTORA DA ATA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Serra Azul de Minas.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **DETENTORA DA ATA** atenda à cláusula infringida.

c) A **DETENTORA DA ATA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise osmesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Serra Azul de Minas da **DETENTORA DA ATA** para com o Município quer proveniente da execução desteinstrumento, quer de obrigações de outros contratos.

d) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demaiscláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**10.4 -** Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA do mês anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **DETENTORA DA ATA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTAMENTO

**11.1 -** Os preços contratados poderão ser reajustados única e exclusivamente para manter o equilíbrio econômico-financeiro, conforme prevê o art. 65, Inciso II, alínea *d*, Lei Nº 8.666/93, desde que devidamente justificada e com aceite da Administração .

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**12.1 -** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **DETENTORA DA ATA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município por prazo não superior a 2 (dois) anos;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada no inciso "e", quando ocorrido a seguinte situação:

f.1) Quando fraudar, em prejuízo da Fazenda Pública, licitação instaurada para aquisição de bens ou mercadorias, prestação de serviços ou contrato dela decorrente:

I - Entregando uma mercadoria por outra;

II - Alterando substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida.

f.2) Sempre que anteriormente tenha sido aplicada a suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

f.3) Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao Município seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejarem a sanção.

**12.2 -** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 8.666/93 e a Lei 10.520/02;

**12.3 -** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

**14.1 -** O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

**14.1.1 -** Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

**14.1.2 -** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**14.1.3 -** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

**§1º -** O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla

defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.
**§2º -** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço naocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA –DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS**
**15.1 -** O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 10.520/02, de 28 de julho de 2002 com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
**15.2 -** Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO**
**17.1** Fica eleito o foro da cidade de Serro/MG para dirimir as questões decorrentes deste instrumento ou de sua execução, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.
**17.2.** Por estarem justos e contratados, as partes contratantes, assinam o presente instrumento contratual, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza seus jurídicos efeitos.

**Local e Data.**

***Prefeito Municipal*** ***Representante Legal do Fornecedor***

**ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM, DE UM LADO, O MUNICÍPIO DE SERRA AZUL DE MINAS/MG, E, DE OUTRO, COMO CONTRATADA _____, DE CONFORMIDADE COM AS CLÁUSULAS ESTABELECIDAS ABAIXO:**

**CLÁUSULA I - DAS PARTES E FUNDAMENTOS**

**1.1 - DA CONTRATANTE**

O Município de SERRA AZUL DE MINAS-MG, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na cidade de SERRA AZUL DE MINAS, _____, n°____, Bairro: Centro, inscrito no CNPJ sob o N°18.303.230/0001-95, neste ato representado por seu prefeito municipal, Sr. Leonardo do Carmo Coelho, portador do CPF nº. _____, residente e domiciliado neste município.

**1.2 - DA CONTRATADA**

A (QUALIFICAR) sediada à (QUALIFICAR), inscrita no CNPJ sob o N.º (QUALIFICAR), neste ato representada legalmente por (QUALIFICAR), residente e domiciliado em (QUALIFICAR), portador da C.I.n.º (QUALIFICAR), inscrito no CPF sob o N.º (QUALIFICAR).

**1.3 - DOS FUNDAMENTOS**

1.3.1. A presente contratação decorre do Processo Administrativo Licitatório Nº 069/2023 – Pregão Eletrônico N° 012/2023, regido pelas Leis Federais 10.520/02 e 8.666/93, e pelo Decreto Municipal nº 004/2017 e 005/2017 e suas posteriores alterações e demais legislações aplicada ao objeto.

**CLAUSULA II - DO OBJETO E DAS NORMAS DE EXECUÇÃO**

**2.1 - DO OBJETO**

2.1.1. Constitui objeto do presente o Registro de preços para futura e eventual aquisição de generos alimenticios para a composição da merenda escolar, com entrega parcelada, para atender os estudantes da rede municipal de ensino conforme especificações constantes nos anexos deste edital., de acordo com o processo licitatório n° 069/2023, Pregão Eletrônico 012/2023 e seu respectivo resultado e, Ata de Registro de Preços (QUALIFICAR), nas quantidades, especificações e valores descritos (QUALIFICAR).

**2.2 – DA FORMA DE FORNECIMENTO E ENTREGA**

2.2.1. A aquisição decorrente do presente contrato seguirá as normas já previamente estabelecidas no Edital do Processo Licitatório nº069/2023 – Pregão Presencial 012/2023 e respectiva Ata de Registro de Preços que gerou este respectivo contrato.

**CLÁUSULA III – DO PRAZO, VALOR DO CONTRATO E DA FORMA DE PAGAMENTO.**

**3.1- DO PRAZO**

3.1. O Contrato terá seu prazo de validade até (QUALIFICAR), podendo, no entanto encerrar-se antecipadamente ou ser prorrogado nos termos da Lei 8.666/93.

**3.2 - DO VALOR**

3.2.1. Para fins legais e contratuais, inclusive a aplicação das penalidades, o presente contrato tem seu valor global estimado em R$.....(.....) e será pago parcelado, de acordo e na proporção da efetiva execução do objeto contratual devidamente recebido. Além de outras condições estabelecidas no Edital do Pregão Presencial nº 012/2023 e seus anexos, observar-se-á, ainda:

3.3.1 A Detentora da Ata de Registro de Preços, então Contratada, será a responsável direta e exclusivamente pela execução do objeto do contrato, conforme Cláusula II (segunda) do presente contrato, e, consequentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o Município ou para terceiros.

**3.4 . DA FORMA DE PAGAMENTO**

3.4.1. O pagamento dos valores devidos pelos produtos será efetuado em ate 30(trinta) dias, a partir da data da apresentação, pela CONTRATADA, da Nota Fiscal, caso não haja nenhuma irregularidade ou até que a mesma seja sanada.

3.4.3. Por ocasião de cada pagamento, serão efetuadas as retenções cabíveis, nos termos da legislação específica aplicável.

3.4.4. Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da Contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

3.4.7. Nos termos do inciso XV do art. 78 da Lei 8.666/93, o licitante deverá cumprir a ordem de fornecimento ou documento equivalente, mesmo estando o Município em

débito para com a Contratada, até o prazo de 90 (noventa) dias. Após esse período, poderá a mesma optar pela rescisão contratual.

**CLÁUSULA IV - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias e suas subsequentes (se necessário) no ano seguinte:

**CLÁUSULA V - DAS OBRIGAÇÕES**

5.1. Além de observar todas as normas e condições previstas no Edital do Pregão Presencial nº 012/2023 e seus anexos, incumbe à Contratada manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de qualificação e habilitação exigida na licitação à qual este se encontra vinculado e, executar,com eficiência, pontualidade e qualidade, o objeto contratual; arcar com todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento do objeto contratual.

5.2. À Contratante compete além das obrigações a que se refere este Instrumento e o Pregão nº 012/2023, efetuar o pagamento de acordo com o estabelecido neste Instrumento, e acompanhar a execução contratual através das Secretarias Municipais de SERRA AZUL DE MINAS/MG.

**CLÁUSULA VI - DAS MODIFICAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES**

6.1. O presente contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração, quando necessária à modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei 8.666/93 com as devidas justificativas.

**CLÁUSULA VII - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO**

8.1. A fiscalização do contrato será exercida pela Prefeitura Municipal SERRA AZUL DE MINAS/MG por meio da secretaria solicitante, visando assegurar o cumprimento dos requisitos solicitados, um satisfatório equilíbrio econômico-financeiro da contratada e o atendimento dos aspectos legais em conformidade com a Lei Federal 10.520/02 e subsidiariamente a Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

**CLÁUSULA IX - DAS PENALIDADES**

9.1. Recusando-se a vencedora a não entregar os materiais sem motivo justificado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se á multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor atualizado do Contrato, sem prejuízo da aplicação da sanção administrativa de suspensão temporária do direito de licitar pelo prazo de até cinco anos.

9.2. Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas no contrato, erros ou atrasos no cumprimento do contrato e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a contratada as seguintes sanções:

9.2.1. Advertência;

9.2.2. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 10º (décimo) dia de atraso, sobre o valor a ser pago, por ocorrência;

9.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do valor do contrato, no caso de atraso superior a 10 (dez) dias, com a consequente rescisão contratual, quando for o caso;

9.2.4. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, nos casos:

a) inobservância do nível de qualidade dos materiais;

b) transferência total ou parcial do contrato a terceiros;

c) subcontratação no todo ou em parte do objeto sem prévia autorização formal da Contratante;

d) descumprimento de cláusula contratual.

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

9.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que o contratante promova sua reabilitação.

9.5. O valor das multas aplicadas deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de SERRA AZUL DE MINAS, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser descontado do pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso.

**CLÁUSULA X - DA RESCISÃO**

10.1. A rescisão do presente contrato poderá ser

10.1.1. Determinada por ato motivado da Administração, após processo regular processo, assegurado o contraditório e ampla defesa, nos casos do artigo 78, I a XII e XVII.

10.1.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

10.1.3. Judicial, nos termos da legislação.

10.2. No caso de rescisão do Contrato, ficará suspenso o pagamento ao Contratado até que se apurem eventuais perdas e danos.

10.3.Haverá encerramento automático do contrato se a quantidade de bens contratados findarem antes de esgotar o prazo de vigência da avença.

**CLÁUSULA XI - DO FORO**

11.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Serro/MG para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.

E, por estarem justos e contratados, os representantes das partes assinam o presente instrumento,

na presença das testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito.

_____, __ de _____ de 2023.

_____

Prefeito Municipal
CONTRATANTE

_____

Nome da empresa
Nome do Representante
CONTRATADA

Testemunhas:

1:_____

CPF:_____

2:_____

CPF:_____

**ANEXO IV**
**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 069/2023**
**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N° 012/2023**
**TIPO: MENOR PREÇO**
**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 069/2023
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N° 012/2023

**IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:**
Nome Fantasia:
Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Bairro:
Cidade:
CEP:
Telefone:
Fax:
E-mail:

**IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL:**
Nome:
RG:
CPF:
Telefone:
E-mail:

| Item | Unid. | Qtde | Descrição | Marca | Valor Unitário | Valor total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | | |