



Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97





# EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2024

# **OBJETO:**

Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar durante o ano letivo de 2024 (sem amostra dos itens), com lotes exclusivos para ME e EPP.

SESSÃO PÚBLICA:

27/05/2024

09:00hs





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### **EDITAL**

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 03260021/2024

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.265.468/0001-97, sediado à Rua João de Deus, 76, Centro, Junqueiro, Alagoas, Alagoas, por meio do Agente de Contratação designado pela Portaria nº 01/2024, de 03 de janeiro de 2024, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **o MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos do Decreto Municipal 020, de 15 de dezembro de 2023 e da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos..

Data da abertura da sessão pública: 27 de maio de 2024

Horário da abertura das propostas: 08:30 (oito horas e trinta minutos – horário de Brasília)

Horário da disputa: 09:00 (nove horas – horário de Brasília)

Tempo da disputa: **Definido pelo Pregoeiro no ato do certame.** 

Endereço eletrônico: BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br).

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto desta licitação é o Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar durante o ano letivo de 2024 (sem amostra dos itens), com exclusividades de lotes para ME e EPP, visando atender a necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Junqueiro/AL, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e neste Edital e seus Anexos.
- **1.2.** A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.
- **1.3.** O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- **1.4.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
  - 1.4.1. ANEXO I Termo de Referência e ETP.
  - 1.4.2. ANEXO II Minuta de Ata de Registro de Preços
  - 1.4.3. ANEXO III Minuta de Contrato
  - **1.4.4.** ANEXO IV MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI N° 11.488, DE 2007
  - **1.4.5.** ANEXO V Modelo de declaração relativa à proibição do trabalho do menor (Lei nº 9.854/99)





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

# 2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **2.1.** O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via site <a href="www.bnc.org.br">www.bnc.org.br</a>, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.
- **2.2.** Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.
  - 2.2.1. Em relação aos itens 15, 21, 25, 28, 30, 32, 38, 43, 51, 57, 60 e 62 a participação é de ampla concorrência, sendo os demais itens exclusivos às microempresas, empresas de pequeno porte.
  - **2.3.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
  - **2.3.1.** Não poderão participar dos lotes exclusivos da presente licitação as microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no § 4°, do artigo 3° da Lei Complementar nº 123/2006.
- 2.4. Não poderão disputar esta licitação:
  - 2.3.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);]
  - **2.3.2.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
  - **2.3.3.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
  - **2.3.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
  - **2.3.5.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
  - **2.3.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **2.3.7.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.3.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- **2.5.** O impedimento de que trata o item 2.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- **2.6.** A vedação de que trata o item estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### 3. DO CREDENCIAMENTO

- **3.1.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- **3.2.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- **3.3.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso
- **3.4.** Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

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

- **4.1.** 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 o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- **4.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- **4.3.** 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, § 1° da LC n° 123, de 2006.

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **4.4.** 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 de sua desconexão.
- **4.5.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- **4.6.** 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.
- **4.7.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

#### 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- **5.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - **5.1.1.** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência:
  - **5.1.2.** Valor unitário (o licitante deverá considerar o valor unitário do lote, a soma dos preços unitários dos itens que compõem o lote);
  - **5.1.3.** Marca (por se tratar de licitação por lote, onde existe um grupo de diversos itens, o licitante poderá indicar o termo "DIVERSAS", sendo obrigatória a indicação da marca de cada item que compõe o lote quando da formalização da proposta escrita e encaminhada para o campo de anexação do sistema);
- **5.2.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
  - **5.2.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
  - **5.2.2.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
  - **5.2.3.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
  - **5.2.4.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **5.3.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- **5.4.** O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1° ao 3° do art. 4°, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- **5.5.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- **5.6.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- **5.7.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
  - **5.7.1.** Em casos excepcionais, devidamente justificado pelo licitante e a juízo do Pregoeiro, este poderá promover o cancelamento do lance.
  - **5.8.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
  - **5.9.** O licitante deverá declarar, quando necessário, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.
  - **5.10.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas vigentes, quando participarem de licitações públicas;
    - **5.10.1.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização dos órgãos competentes e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- **6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- **6.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

- **6.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- **6.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **6.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- **6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- **6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
  - 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor UNITÁRIO do lote.
- **6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- **6.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores 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\$ 0,10 (dez centavos).
- **6.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- **6.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"aberto e fechado"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- **6.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- **6.12.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.





- **6.12.1.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **6.13.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
  - **6.13.1.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **6.14.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- **6.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **6.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- **6.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- **6.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- **6.19.** O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- **6.20.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- **6.21.** Em relação a lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será verificado o porte da entidade empresarial, conforme cadastro prévio realizado pelo licitante. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
- **6.22.** 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.

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

- **6.23.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- **6.24.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- **6.25.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- **6.26.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.
- **6.27.** 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 e fechado.
- **6.28.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
  - **6.28.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
  - **6.28.2.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
  - **6.28.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
  - **6.28.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- **6.29.** Persistindo o empate após cumprimento do item 6.28, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
  - 6.29.1. empresas estabelecidas no Estado de Alagoas;
  - 6.29.2. empresas brasileiras;
  - 6.29.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **6.29.4.** por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- **6.29.5.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº 12.187, de</u> 29 de dezembro de 2009.
- **6.30.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro 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.
  - **6.30.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- **6.31.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
  - **6.31.1.** ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
  - **6.31.2.** conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
  - **6.31.3.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido no subitem anterior, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- **6.32.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### 7. DA FASE DE JULGAMENTO

- **7.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item 2.3 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - **7.1.1.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mediante os seguintes cadastros: https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/e http://ceis.cge.al.gov.br/;
- **7.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.





- **7.3.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
  - **7.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
  - 7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
  - **7.3.3.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- **7.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.
- **7.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o Decreto Municipal nº 20, de 15 de dezembro de 2023.
- 7.7. Será desclassificada a proposta que:
  - 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
  - 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - **7.7.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - **7.7.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - **7.7.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- **7.8.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- **7.9.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
  - **7.9.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;





- **7.9.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- **7.10.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- **7.11.** 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, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- **7.12.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo mínimo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
  - **7.12.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
  - **7.12.2.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
  - **7.12.3.** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá nas condições acima descritas, sob pena de não aceitação da proposta, dentro de **03 (três) dias úteis** contados da solicitação.
- **7.13.** Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, o documento comprobatório, podendo, se necessário, ocorrer o encaminhamento por via postal.
  - **7.13.1.** O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- **7.14.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- **7.15.** Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- **7.16.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### 8. DA HABILITAÇÃO

- **8.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, apenas do licitante que teve sua proposta aceita na fase de julgamento.
  - **8.1.1.** A documentação de jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
  - **8.1.2.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
  - **8.1.3.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- **8.2.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- **8.3.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- **8.4.** 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.
  - **8.4.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- **8.5.** O licitante que teve sua proposta aceita na fase de julgamento deverá apresentar, pelo SICAF ou pelo sistema, neste caso quando solicitado pelo pregoeiro, os seguintes documentos para habilitação:

#### 8.5.1. <u>Habilitação Jurídica:</u>

- **8.5.1.1.** documento de existência jurídica da pessoa, conforme abaixo, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação:
- **a) Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- **b) Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- c) Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor">https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor</a>;
- d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede;
- f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **g)** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- **h)** Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;
- i) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4°, §2° do Decreto n° 10.880, de 2 de dezembro de 2021;
- j) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- **8.5.1.2.** documento que autoriza a pessoa a exercer a atividade objeto da licitação.

#### 8.5.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- **8.5.2.1.** Deverão ser apresentados os seguintes documentos:
- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante:
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
- f) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- g) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- h) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- **8.5.2.2.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- **8.5.2.3.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.\_

#### 8.5.3. Habilitação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência ou insolvência civil, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;
- b)
- c) Termo de Abertura e Encerramento do Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### d) índices contábeis:

Liquidez Corrente:

LC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

cujo resultado deverá ser ">" (maior ou igual) a 1,00.

O resultado ">" (maior ou igual) a 1,00, demonstra a capacidade de pagamento a curto prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto prazo com as dívidas também de curto prazo, de forma que não será aceitável resultado menor do que 1,00, pois demonstra que a empresa não possui recurso financeiro para honrar suas obrigações de curto prazo, o que pode inviabilizar a continuidade das atividades da empresa.

Liquidez Geral:

LG = <u>Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo</u>

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

cujo resultado deverá ser ">" (maior ou igual) a 1,00.

O índice de Liquidez Geral demonstra a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto e no longo prazo com as dívidas também de curto e de longo prazo, sendo vedado o aceite de índice menor do que 1,00, que demonstra que a empresa não possui recursos financeiros suficientes para pagar as suas dívidas a longo prazo, o que pode comprometer a continuidade das empresas.

Solvência Geral:

SG = ATIVO TOTAL

#### PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE

cujo resultado deverá ser ">" (maior ou igual) a 1,00.

O índice de Solvência Geral expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

Para os três índices (ILG, ILC e ISG), o resultado ">" (maior ou igual) a 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que, quanto maior o resultado (1,20; 1,30; 1,50; etc.), melhor será a condição da empresa.

Assim, justificamos que escolhemos esses índices, por retratarem a situação financeira equilibrada, que aumentam consideravelmente o universo de competidores:

ILC: maior ou igual a 1,00;

ILG: maior ou igual a 1,00;

ISG: maior ou igual a 1,00.

Ante o exposto, essa exigência deve constar do Edital para demonstrar a situação EQUILIBRADA das licitantes, traduzindo os critérios objetivos do disposto no art. 37, XXI, da Constituição Federal, uma vez que a contratação de empresa em situação EQUILIBRADA é o mínimo que esta Administração Pública deve cercar-se para assegurar o integral cumprimento do contrato afastando assim, os licitantes com uma situação DEFICITÁRIA, uma vez que estes colocam em risco a execução do contrato.

i.Ademais, os índices escolhidos foram democráticos, na medida em que estabelecem um "mínimo" de segurança na contratação. Nesse sentido, justificamos que os índices estabelecidos acima, atendem ao disposto da LEI 14.133/21, pois permitem a comprovação da situação financeira da empresa de forma objetiva, foram estabelecidos em valores extremamente razoáveis e usualmente adotados para avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimo aceitáveis

#### 8.5.4. Qualificação Técnica





- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- b) Alvará de Vigilância Sanitária da sede da licitante dentro do prazo de vaidade.
   (NÃO SERÁ ACEITO PROTOCOLO DE ABERTURA, APENAS O ALVARÁ)
- c) Alvara de funcionamento, expedido pela Secretaria municipal da fazenda ou equivalente, com validade na data de abertura do certame;
- **8.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia.
  - **8.6.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- **8.7.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, l, da Lei nº 14.133/2021).
- **8.8.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- **8.9.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>):
  - **8.9.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
  - **8.9.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- **8.10.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que a regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação.
- **8.11.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **8.12.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **8.13.** 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.
- **8.14.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.2.
  - **8.14.1.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
  - **8.14.2.** Havendo inabilitação, terá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- **8.15.** O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.
  - **8.15.1.** Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) lote(s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- **8.16.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

#### 9. DOS RECURSOS

- **9.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 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.
- **9.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
  - **9.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **9.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- **9.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **9.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

# 10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 10.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1° da LC n° 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- **10.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- **10.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

#### 11. DO CONTRATO OU NOTA DE EMPENHO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- **11.1.** Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ata de registro de preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  - **11.1.1.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.
  - **11.1.2.** Se a Adjudicatária, no ato da assinatura não comprovar que mantém as condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações.

# 12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- **12.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão manifestar-se no próprio sistema quanto ao interesse de participar do cadastro de reserva, reduzindo, ainda, seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado e anexando proposta readequada ao sistema.
  - **12.1.1.** A manifestação do licitante como interessado no cadastro de reserva, na ata da sessão, torna o licitante vinculado a futura ata de registro de preços para todos os fins e efeitos.
  - **12.1.2.** Os licitantes que se manifestarem como interessados no cadastro de reserva, terão que atender aos requisitos de habilitação constantes no item 9 deste edital.
- **12.2.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- **12.3.** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- **12.4.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 08/2021.

#### 13. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
  - **13.1.1.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
  - **13.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
    - 13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível; ou
    - 13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva.
  - **13.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.





- **13.1.4.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- **13.1.5.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 13.1.6. fraudar a licitação;
- **13.1.7.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 13.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 13.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento; ou
  - 13.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 13.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- **13.2.** O licitante que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - **13.2.1.** Multa de até 15% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens 13.1.1 a 13.1.4;
  - **13.2.2.** Multa de até 15% a 30% sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante para as infrações previstas nos itens 13.1.5 a 13.1.9;
  - **13.2.3.** Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Junqueiro, pelo prazo de até três anos; em decorrência das infrações relacionadas nos itens 13.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
  - **13.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município de Junqueiro, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.5 a 13.1.9, bem como pelas infrações dos itens 13.1.1 a 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo de três a seis anos.
- **13.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- **13.4.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **13.5.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art.158 da Lei nº 14.133/2021.
- 13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 13.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 13.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
  - 13.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 13.6.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- **13.7.** As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na minuta do contrato anexo a este Edital.
- **13.8.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº LEI 14.133/21.
- **13.9.** As multas serão recolhidas em favor do Município de Junqueiro, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

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

- **14.1.** Até três dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar ou solicitar esclarecimento deste edital.
  - **14.1.1.** O pregoeiro responderá a impugnação ou pedido de esclarecimento no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- **14.2.** Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.
- **14.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser enviados através do sistema eletrônico (BNC), devendo os mesmos serem apresentados por escrito, instruídos com os documentos necessários ao seu conhecimento devidamente anexados.
- **14.4.** Havendo impossibilidade da impugnação ou pedido de esclarecimento pelo sistema eletrônico, poderão ser enviados através de e-mail <u>cpl@junqueiro.al.gov.br</u> ou através do protocolo geral do Prefeitura.

#### 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





# Prefeitura Municipal de Junqueiro

- **15.1.** Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **15.2.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 15.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
  - **15.3.1.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- **15.4.** A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.
- **15.5.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- **15.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- **15.7.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- **15.8.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- **15.9.** Verificada a excepcionalidade da ocorrência de caso fortuito ou de força maior, caberá ao Pregoeiro, devidamente fundamentado, decidir quanto a melhor solução.
- **15.10.** Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documentos" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito, aceitável a juízo do Pregoeiro;
- 15.11. A assinatura dos documentos apresentados pelo licitante, poderá ocorrer no formato digital.
  - **15.11.1.** A assinatura digital decorrera de certificado digital, o qual deverá ser emitido por Autoridade Certificadora credenciada, na forma de lei específica, necessitando demonstrar endereço eletrônico para autenticidade.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- **15.12.** Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.
- **15.13.** O Edital e seus Anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico **https://www.junqueiro.al.gov.br/**, pelo sistema eletrônico (BNC), bem como no setor de licitações, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08** horas às **14** horas.
  - **15.13.1.** O Edital também poderá ser disponibilizado por meio eletrônico, através de solicitação enviada ao e-mail: **cpl@junqueiro.al.gov.br**, que será atendida em até 24 (vinte e quatro) horas, devendo a referida solicitação conter todos os dados necessários para identificação da licitante interessada.
- **15.14.** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das **08** horas às **14** horas.
- **15.15.** Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos.
- **15.16.** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 10.024/2019, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.078, de 1990 Código de Defesa do Consumidor.
- **15.17.** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de São Miguel dos Campos, Estado de Alagoas, com exclusão de qualquer outro.

Junqueiro /AL, 07 de maio de 2024.

Gerlaine da Silva Nunes Diretora de Planejamento Portaria 02/2024





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar durante o ano letivo de 2024, nos termos da tabela em anexo (ANEXO I), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme iustificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é até o final do exercício financeiro, contados da publicação nos meios de comunicação oficiais, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

#### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

# 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### Subcontratação

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### Garantia da contratação

- 4.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os <u>arts. 96 e seguintes da Lei</u> nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.
- 4.3. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 4.4. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.
- 4.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

# 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados do(a) ordem de fornecimento encaminhada por e-mail, em remessa única.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues no Centro de Distribuição de Merenda, que fica localizado no seguinte endereço: Avenida Frei Pascasio, S/N, Centro, Junqueiro –Al.
- 5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias.

#### Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

#### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (<u>Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput</u>).

#### Fiscalização Técnica

- 6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1°, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).
- 6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).
- 6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### Fiscalização Administrativa

- 6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### Gestor do Contrato

- 6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

#### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### **Recebimento**

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o <u>inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do <u>art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### Liquidação

- 7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o <u>inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.14. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

# Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice da caderneta da poupança.

#### Forma de pagamento

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

# 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

#### Forma de fornecimento

- 8.2. O fornecimento do objeto será de forma parcelada.
- 8.3. As especificações e quantidades estão contidas no Anexo I deste Termo de Referência
- 8.4. Os alimentos deverão ser da marca declarada na proposta de preços e serão observados sua compatibilidade com as especificações, cujo acompanhamento e controle será processado pelo Fiscal do Contrato resultante deste Termo de Referência.
- 8.5. Caso haja recusa pelo não enquadramento nas especificações exigidas, apresentar má condições para consumo ou dano geral, identificados no ato de sua verificação, caberá a empresa contratada a reposição no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 8.6. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.
- 8.7. Os gêneros alimentícios perecíveis devem ter condições de consumo para uma semana, contados da data da entrega dos alimentos.
- 8.8. Produtos não perecíveis e perecíveis industrializados ou semiprocessados deverão ser de marca declarada pelo licitante em sua proposta e serão observados sua compatibilidade com as especificações, com referência à legislação e órgãos fiscalizadores (SIF/ANVISA/MAPA e Vigilância Sanitária do Município).
- 8.9. O Licitante deverá, ainda, apresentar a comprovação de instalações sanitárias de produção/acondicionamento adequados/compatíveis com o produto que o Licitante se propõe a fornecer, através de instrumento expedido pela vigilância sanitária.
- 8.10. A Secretaria Municipal de Saúde do Município, através da Vigilância Sanitária exercerá a fiscalização sanitária dos alimentos solicitados.
- 8.11. Os produtos perecíveis e com prazo de validade pequenos serão solicitados conforme a necessidade.
- 8.12. Os gêneros alimentícios serão entregues em transporte que apresente boas condições de limpeza e higiene para preservar os alimentos transportados sem qualquer contaminação, e se o veículo tiver carroceria aberta, é necessário proteger os produtos da chuva, poeira e sol, usando lonas, plásticos e/ou outros materiais semelhantes.
- 8.13. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão ser entregues rigorosamente de acordo com as especificações das respectivas propostas de preços e atender as condições da legislação sanitária vigente.
- 8.14. Os gêneros alimentícios devem estar com as especificações em conformidade com o que foi solicitado: apresentação, condições de conservação, quantidade e composição.
- 8.15. Os alimentos deverão atender às exigências mínimas de qualidade observados na legislação vigente, os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, atentando-se o proponente, principalmente, para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

#### Exigências de habilitação

8.16. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.17. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 8.18. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.19. **Microempreendedor Individual MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor">https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor</a>;
- 8.20. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores:
- 8.21. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.22. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores:
- 8.23. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.24. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o <u>art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971</u>.
- 8.25. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do <u>art. 4°, §2° do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021</u>.
- 8.26. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da <u>Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009</u> (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.27. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.28. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 8.29. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.30. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.31. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.32. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual:
- 8.33. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.34. Caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.35. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### Qualificação Econômico-Financeira

- 8.36. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
- 8.37. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.38. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.38.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.38.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 8.38.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.38.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital ECD ao Sped.
- 8.39. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.
- 8.40. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1°).
- 8.41. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

#### Qualificação Técnica

- 8.42. Alvara da vigilância sanitária, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde ou equivalente, com validade na data de abertura do certame;
- 8.43. Alvara de funcionamento, expedido pela Secretaria municipal da fazenda ou equivalente, com validade na data de abertura do certame;
- 8.44. Declaração do cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7°, da Constituição Federal, através da apresentação de declaração que comprove a inexistência de menor no quadro da empresa.
- 8.45. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares em quantidade correspondente a 100% do item ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.45.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante, desde que emitidos nos últimos 12 (doze) meses.
- 8.45.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.45.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 8.46. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.46.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4°, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2° a 6° da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.46.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.46.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.46.4. O registro previsto na <u>Lei n. 5.764, de 1971, art. 107</u>;
- 8.46.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.46.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.46.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o <u>art. 112</u> <u>da Lei n. 5.764, de 1971</u>, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

#### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.846.160,00. (dois milhões oitocentos e quarenta e seis mil cento e sessenta reais).
- 9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na a<u>línea "d" do inciso II do caput do art.</u> 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

Publicado Em: 07/05/2024 || Baixado Em: 08/09/2024





#### Prefeitura Municipal de Junqueiro

Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

Junqueiro, 09 de abril de 2024.

#### MARILIA GABRIELA VIEIRA MACEDO Nutricionista – RT Responsável pela elaboração

#### APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DO GESTOR RESPONSÁVEL

Aprovo este instrumento e atesto sua conformidade para o objeto pretendido, conforme as disposições estabelecidas pela equipe de estruturação da contratação.

JANNESMAR PALMEIRA DA SILVA Secretária Municipal de Educação





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### ANEXO I - ALTERADO PARA IMPLANTAÇÃO COTAS ME/EPP

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UND.	QUANTIDA DE TOTAL <sup>1</sup>	VALOR UNITÁRIO
1	603269	AÇÚCAR: Cristal, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: De 1ª qualidade, obtido da cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária plástica transparente, atóxica, incolor e resistente, hermeticamente fechado, contendo o nome do produto e fabricante, data de fabricação e vaidade, número do lote, valor nutricional, instruções para uso. Registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 01 kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	10.000	R\$5,28
2	407523	ADOÇANTE: dietético líquido; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não contém glúten e calorias, água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio e sacarina sódica, conservantes: metilparabeno, benzoato de sódio, ácido cítrico, Registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 100 ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Und. 100mls	100	R\$6,55
3	302726	ALHO: in natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: alimento em estado natural procedente de espécie vegetal, de 1ª qualidade sem problemas de colocaração não característica, bulbo arredondado, cabeça inteira, dentes firmes, sem machucões e deterioração, livre de insetos e enfermidades com aroma próprio; UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Kg	1000	R\$30.98
4	459077	AMIDO: de milho; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: tradicional, utilizado no preparo de mingaus, papas, registrado no Ministério da Agricultura, embalado em papel impermeável limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e data da	500g	1000	R\$5,90





		CNPJ: 12.265.468/0001			1
		validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.			
5	472895	ARROZ: grão branco, tipo 01; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Grãos polidos, longos e finos, isentos de sujidades, acondicionados em embalagens plásticas atóxica, registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 01 kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	10.000	R\$6,45
6	474371	ARROZ: Integral, tipo 01; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Grãos longos e finos, isentos de sujidades, acondicionados em embalagens plásticas atóxica, registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 01 kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses	Kg	1000	R\$6,38
7	460501	AVEIA: cereal em flocos finos; CARACTERÍSTIVAS ADICIONAIS: composto por cálcio, ferro, proteínas, vitaminas, carboidratos e fibras, utilizado no preparo de mingaus, papas, registrado no Ministério da Agricultura, na embalagem deverá constar os dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 200g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	200g	1000	R\$5,06
8	218093	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ: Açafrão da terra em pó puro, da espécie vegetal curcuma longa I. e curcuma domestica valenton, de acordo com a IN 159, de 1 julho de 2022. Deve estar de acordo com a rdc 716/2022, retificada no dou 199 de 19/10/22. Embalagem plástica, transparente (permitindo a visualização do produto), atóxica, resistente e bem vedado (que não permita a saída do alimento ou entrada de qualquer substância). Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 30g. Produto dispensado de registro conforme RDC nº 240, de 26 de julho 2018. Embalagem deve conter a descrição: não contém gluten, não	Und. 30g	2500	R\$4,37





1 1	İ	CNPJ: 12.265.468/0001	-97	į i	ı
		contém lactose. obs: na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 45 dias. validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.			
9	258081	CANELA: em pó. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: proveniente de casca sã, limpa e seca e pó fino. Sem mofo e fungos, acondicionados em embalagem plástica, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, a embalagem deverá conter dados de identificação e procedência do produto; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 30g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni. 30g	200	R\$5,79
10	233813	CONDIMENTO MISTO: tempero em pó completo; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: condimento tempero misto, contendo oimenta do reino preta e cominho, em pó, sem glúten, acondicionados em embalagem plástica atóxica, contendo dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.	Uni. 100g	6000	R\$3,00
11	226326	CORANTE: para alimentos, colorífico; CARACTETÍSTICAS ADICIONAIS: à base de urucum, em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, registrado no Ministério da Agricultura, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto e data de validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 100g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni. 100g	6000	R\$1,43
12	233815	CRAVO: da índia. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 100% cravo da índia, constituído dos botões florais, secos e limpos, sem mofo e fungos, acondicionados em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência do produto, data de fabricação e prazo de validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 8g. VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni. 08g	200	R\$2,75





		; ; ;		1	1
13	459670	EXTRATO DE TOMATE: sem açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele, sem sementes e limpos do tomateiro, através de processos de concentração, por processo tecnológico adequado, não podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Deve ser isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Não poderá conter os aditivos incluindo conservadores e corante de qualquer natureza. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substância físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 300g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Und. 300g	10.000	R\$3,80
14	458921	FARINHA DE MANDIOCA: seca fina, tipo 1. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Produto obtido de raízes de mandioca, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação. Deverá ser classificada como: Grupo seca, classe fina, tipo 1 (um) e baixa acidez; branca. Deverá apresentar-se livre de fermentação e mofo, de matéria terrosa, de parasitos e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos, de substâncias nocivas à saúde e ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis. O produto deverá ser obtido, processado, empacotado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 1Kg. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses.	Kg	1500	R\$12,45





		CNPJ: 12.265.468/0001	<i>37</i>		
15	459017	FARINHA: de milho flocada; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Tipo flocos, obtido da moagem do grão de milho, seco por processo tecnológico adequado, pré-cozida; o produto dever ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou ranoso. O produto poderá ser enriquecido com ferro e ácido fólico; O produto deverá ser obtido, processado, empacotado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem plástica atóxica contendo os dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 180 dias ou 6 meses a partir da data de fabricação. (AMPLA CONCORRENCIA)	Uni. 500g	22.500	R\$6,85
16	459017	FARINHA: de milho flocada; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Tipo flocos, obtido da moagem do grão de milho, seco por processo tecnológico adequado, pré-cozida; o produto dever ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou ranoso. O produto poderá ser enriquecido com ferro e ácido fólico; O produto deverá ser obtido, processado, empacotado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem plástica atóxica contendo os dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 180 dias ou 6 meses a partir da data de fabricação. (COTA RESERVADA LOTE 15)	Uni. 500g	7.500	R\$6,85
17	460265	FARINHA: de trigo com fermento; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Matéria	Kg	2000	R\$7,98





		CINPJ. 12.203.400/0001		-	
		prima trigo, apresentação pó fino, cor branca. Produto obtido a partir do cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou rançosa. Ausência de impurezas, isenta de bolores e sabor desagradável. Enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo sal, fermento químico, na embalagem deverão constar os dados de identificação do produto, fabricação e/ou validade; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 1Kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.			
18 4	54553	FEIJÃO: carioca ou mulatinho; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: feijão comum, tipo 1, in natura, de tamanho e fomarto naturais, maduros, limpos e secos, deverá ser de safraa corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do grupo I, tipo 1; os grãos de feijão deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substância nocivas à saúde. O produto deverá ser obtido, processado, empacotado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: embalagem com 1 Kg; PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 meses.	Kg	6000	R\$9,25





	-	CNPJ: 12.265.468/0001	97		
19	481027	FEIJÃO: fradinho; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Tipo 01, in natura, de tamanho e fomarto naturais, maduros, limpos e secos, deverá ser de safraa corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do grupo I, tipo 1; os grãos de feijão deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substância nocivas à saúde. O produto deverá ser obtido, processado, empacotado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 01 kg; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Kg	3000	R\$7,02
20	464375	FRUTA: ABACAXI, in natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: de 1º qualidade, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de	Kg	10.000	R\$4,99





		CNPJ: 12.265.468/0001-	J,		
		defeitos graves. Unidade com peso			
		entre 1,5 a 2 kg; UNIDADE DE COMPRA:			
		kg; PRAZO DE VALIDADE:			
		Indeterminado.			
21	464449	FRUTA: BANANA, tipo prata; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Dúzia; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado. (AMPLA CONCORRENCIA)	Dúzia	15.000	R\$4,76
		,			
22	464449	FRUTA: BANANA, tipo prata; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por	Dúzia	5.000	R\$4,76





		CNPJ: 12.265.468/0001-	9/		
		quaisquer lesões de origem física,			
		mecânica ou biológica que afetem			
		sua aparência, sendo que a polpa e o			
		pedúnculo deverão se apresentar			
		intactos e firmes; Estarem isentas de:			
		substâncias terrosas; sujidades ou			
		corpos estranhos aderidos à superfície			
		da casca; umidade externa anormal;			
		odor e sabor estranhos; enfermidades;			
		insetos, parasitos, larvas e outros			
		animais (nos frutos e/ou embalagens);			
		rachaduras e cortes na casca; resíduos			
		de substâncias nocivas à saúde acima			
		dos limites de tolerância admitidos na			
		legislação em vigor; com ausência de			
		defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA:			
		Dúzia; PRAZO DE VALIDADE:			
		Indeterminado. (COTA RESERVADA			
		LOTE 21			
		FRUTA: GOIABA, in natura;			
		CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: tipo			
		vermelha, semi-madura, de 1ª			
		qualidade, in natura, provenientes de			
		espécie genuína e sã, com textura e			
		consistência de fruta fresca, polpa			
		firme e macia, apresentando cor, odor			
		e sabor típicos; devem ter atingido o			
		grau pleno de desenvolvimento para o			
		tamanho especificado da			
		espécie/variedade, apresentar grau			
		de maturação que lhe permita suportar			
		a manipulação, o transporte e a			
		conservação em condições			
		adequadas para o consumo, devem			
		ser colhidas cuidadosamente e não			
		estarem golpeadas e danificadas por			
23	464392	quaisquer lesões de origem física,	Kg	6.000	R\$5,70
		mecânica ou biológica que afetem	_		
		sua aparência, sendo que a polpa e o			
		pedúnculo deverão se apresentar			
		intactos e firmes; Estarem isentas de:			
		substâncias terrosas; sujidades ou			
		corpos estranhos aderidos à superfície			
		da casca; umidade externa anormal;			
		odor e sabor estranhos; enfermidades;			
		insetos, parasitos, larvas e outros			
		animais (nos frutos e/ou embalagens);			
		rachaduras e cortes na casca; resíduos			
		de substâncias nocivas à saúde acima			
		dos limites de tolerância admitidos na			
	I	legislação em vigor; com ausência de			
Ī		Tiogistacao otti vigot, cotti aosottela ao i			
		defeitos graves. UNIDADE DE			





		CIVI 3. 12.203.400/0001			,
24	464395	FRUTA: LARANJA, tipo pera; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal;	Kg	10.000	R\$3,68
24	464395	ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. Embaladas em sacos de nylon próprio para o produto.	Kg	10.000	R\$3,68
		UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.			





		CNPJ: 12.265.468/0001	-37		
25	464402	FRUTA: MAÇÃ, tipo nacional; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, produzida em território nacional, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. Devem estar embaladas em caixas de papelão com tampa, resistente às condições normais de transporte, manipulação e armazenamento. Unidade com peso aproximado de 100g; UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Kg	11.250	R\$10,15
		CONCORRENCIA)			
26	464402	FRUTA: MAÇĀ, tipo nacional; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, produzida em território nacional, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	Kg	3.750	R\$10,15





	1	CNPJ: 12.265.468/0001	-97		,
		adequadas para o consumo, devem			
		ser colhidas cuidadosamente e não			
		estarem golpeadas e danificadas por			
		quaisquer lesões de origem física,			
		mecânica ou biológica que afetem			
		sua aparência, sendo que a polpa e o			
		pedúnculo deverão se apresentar			
		intactos e firmes; Estarem isentas de:			
		substâncias terrosas; sujidades ou			
		corpos estranhos aderidos à superfície			
		da casca; umidade externa anormal;			
		odor e sabor estranhos; enfermidades;			
		insetos, parasitos, larvas e outros			
		animais (nos frutos e/ou embalagens);			
		rachaduras e cortes na casca; resíduos			
		de substâncias nocivas à saúde acima			
		dos limites de tolerância admitidos na			
		legislação em vigor; com ausência de			
		defeitos graves. Devem estar			
		embaladas em caixas de papelão			
		com tampa, resistente às condições			
		normais de transporte, manipulação e			
		armazenamento. Unidade com peso			
		aproximado de 100g; UNIDADE DE			
		COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE:			
		Indeterminado. (COTA RESERVADA			
		LOTE 25)			
		FRUTA: MAMÃO FORMOSA.			
		,			
		Tamanha ragular da 19 gualidada			
1		Tamanho regular, de 1ª qualidade,			
		aspecto globoso, acondicionar frutos			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura,			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã,			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia,			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos;			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade,			
		aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe			
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência,	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que a fetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;	Kg	6.000	R\$7,99
27	464405	aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos	Kg	6.000	R\$7,99





		CNPJ. 12.205.406/0001			
		parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.			
28	464418	FRUTA: MELANCIA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. Unidade com peso aproximado de 04 kg; UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado. (AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	30.000	R\$5,43
29	464418	FRUTA: MELANCIA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Kg	10.000	R\$5,43





	CNPJ: 12.265.468/0001-97					
		conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. Unidade com peso aproximado de 04 kg; UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado. (COTA RESERVADA LOTE 28)	-97			
30	464422	ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. unidade com peso	Kg	9.000	R\$7,22	





	_	·			
		aproximado de 04 kg; UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado. (AMPLA CONCORRENCIA)			
31	464422	FRUTA: MELÃO; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. unidade com peso aproximado de 04 kg; UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado. (COTA RESERVADA LOTE 30)	Kg	3.000	R\$7,22





	ı	CNPJ: 12.265.468/0001-	- 31		
32	464436	FRUTA: TANGERINA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado. (AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	9.000	R\$7,00
33	464436	FRUTA: TANGERINA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: in natura, provenientes de espécie genuína e sã, com textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e macia, apresentando cor, odor e sabor típicos; devem ter atingido o grau pleno de desenvolvimento para o tamanho especificado da espécie/variedade, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou	Kg	3.000	R\$7,00





		1			1
		corpos estranhos aderidos à superfície			
		da casca; umidade externa anormal;			
		odor e sabor estranhos; enfermidades;			
		insetos, parasitos, larvas e outros			
		animais (nos frutos e/ou embalagens);			
		rachaduras e cortes na casca; resíduos			
		de substâncias nocivas à saúde acima			
		dos limites de tolerância admitidos na			
		legislação em vigor; com ausência de			
		defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA:			
		<u>O</u> .			
		Indeterminado. (COTA RESERVADA			
		LOTE 32)			
		LEGUMES/HORTALIÇAS: BATATA			
		<b>INGLESA</b> ; CARACTERÍSTICAS			
		ADICIONAIS: tipo monalisa, firme, sem			
		rachaduras, pancadas e deterioração,			
		ausência de sujidades, parasitas e			
		larvas, apresentando grau de			
		maturação que permita sua			
		manipulação, transporte e			
		conservação em condições			
		adequadas ao consumo; devem ser			
		colhidas cuidadosamente e não			
		estarem golpeadas e danificadas por			
		quaisquer lesões de origem física,			
34	463754	mecânica ou biológica que afetem	Kg	8.000	R\$8,38
		sua aparência; Estarem isentas de:			·
		corpos estranhos aderidos à superfície			
		da casca; umidade externa anormal;			
		odor e sabor estranhos; enfermidades;			
		insetos, parasitos, larvas e outros			
		animais (nos frutos e/ou embalagens);			
		rachaduras e cortes na casca; resíduos			
		de substâncias nocivas à saúde acima			
		dos limites de tolerância admitidos na			
		legislação em vigor; com ausência de			
		defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA:			
		kg; PRAZO DE VALIDADE:			
		Indeterminado.			
		mucicinimuu0.			





		CNFJ. 12.205.400/0001	· ·		1
35	226227	LEGUMES/HORTALIÇAS: BETERRABA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: sem folhas, de primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, ausência de parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; devem estar isentas de umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos frutos e/ou embalagens); rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Kg	3.000	R\$6,33
36	463781	LEGUMES/HORTALIÇAS: CEBOLA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: In natura, frascas, firmes, com casca lisa, tamanho médio a grande, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, ausência de parasitas e larvas, devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; devem estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades; rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Kg	6.000	R\$7,11





		CN13. 12.203.400/0001			1
37	226230	LEGUMES/HORTALIÇAS: CEBOLINHA - CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: folhas inteiras, sem manchas, coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, isenta de deterioração, fungos e parasitas, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; Estarem isentas de: umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais (nasembalagens); resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Maços de 100g; PRAZO DE VALIDADE: indeterminado.	Maços de 100g	8.000	R\$3,65
38	226231	LEGUMES/HORTALIÇAS: CENOURA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: In natura, com casa lisa, tamanho médio a grande, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, ausência de parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado (AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	6.000	R\$10,35





		CNFJ. 12.205.408/0001			
39	226231	LEGUMES/HORTALIÇAS: CENOURA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: In natura, com casa lisa, tamanho médio a grande, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, ausência de parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado (COTA RESERVADA LOTE 38)	Kg	2.000	R\$10,35
40	226233	LEGUMES/HORTALIÇAS: COENTRO - CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: fresco, com coloração verde escuro, separados por maços, aspecto e sabor próprio, procedente de espécies genuínas e sãs. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; Estarem isentas de: umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Maços de 100g. PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Maços de 100g	8.000	R\$2,34





	CNPJ. 12.205.408/0001-97							
41	274852	LEGUMES/HORTALIÇAS: PIMENTÃO - CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; Estarem isentas de: umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Kg. PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Kg	3.000	R\$8,95			
42	463806	LEGUMES/HORTALIÇAS: TOMATE; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: semimaduro, consistente, isento de deterioração, rachaduras, pancadas, fungos e parasitas, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo; devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, sendo que a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de: umidade externa anormal; odor e sabor estranhos; enfermidades; rachaduras e cortes na casca; resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação em vigor; com ausência de defeitos graves. UNIDADE DE COMPRA: Kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Ø	8.000	R\$6,92			





	CNPJ: 12.265.468/0001-97						
43	458955	MACARRÃO: tipo espaguete, fio fino e longo. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação. Isento de corantes artificiais, matéria terrosa, sujidades e parasitas; embalagem plástica atóxica contendo dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g; PRAZO DE PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses (AMPLA CONCORRENCIA)	VALIDA DE: Mínimo de 12 meses. Uni. 500g	15.000	R\$4,48		
44	458955	MACARRÃO: tipo espaguete, fio fino e longo. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação. Isento de corantes artificiais, matéria terrosa, sujidades e parasitas; embalagem plástica atóxica contendo dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g; PRAZO DE PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses (COTA RESERVADA LOTE 43)	VALIDA DE: Mínimo de 12 meses. Uni. 500g	5.000	R\$4,48		
45	458952	MACARRÃO: tipo espaguete integral, fio fino e longo, cor amarronzada, embalagem plástica atóxica com peso líquido de 500g. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas;	Und 500g	1000	R\$10,53		





		CIVI 3: 12:203.400/0001		1	1
		embalagem plástica atóxica contendo dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade e registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.			
46	463701	MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, com sal, com 65% de lipídeos. Potes com 500g. Os potes devem ser hermeticamente fechados, devendo constar data fabricação e validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega do produto. Devem ser entregues em caixas de papelão fechadas e em temperatura adequada descrita pelo fabricante.	Und.500 g	6.000	R\$6,86
47	279262	MILHO: para mungunzá; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: grãos inteiros, desolhado, cor amarela, registrado no Ministério da Agricultura, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; preparados com matérias primas sãs, limpas, seca, em bom estado de conservação, isentas de fermentação, mofo, substâncias nocivas à saúde, matérias terrosas e parasitas e de detritos animais ou vegetais, grãos inteiros, desolhado, registrado no Ministério da Agricultura, na embalagem deverão constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade; O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 500g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05 meses.	Uni. 500g	6.000	R\$4,01
48	462122	MILHO: para pipoca tipo 1 CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: grãos com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, qundo submetido à temperatua de aproximadamente 180°C. O produto deverá conter grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o produto de expansão	Uni. 500g	3.000	R\$5,18





		CNFJ. 12.203.400/0001			
		dos grãos e os limites máximos de			
		tolerância correspondentes ao tipo 01;			
		preparados com matérias primas sãs,			
		limpas, seca, em bom estado de			
		conservação, isentas de fermentação,			
		mofo, ssubstâncias nocivas à saúde,			
		matérias terrosas e parasitas e de			
		detritos animais ou vegetais, grãos			
		inteiros, desolhado, registrado no			
		Ministério da Agricultura, na			
		embalagem deverão constar dados			
		de identificação do produto, data de			
		fabricação e validade; O produto			
		I			
		deverá ser obtido, processado,			
		embalado, armazenado, transportado			
		e conservado em condições que não			
		produzam, desenvolvam e/ou			
		agreguem substâncias físicas, químicas			
		ou biológicas que coloquem em risco a			
		saúde do consumidor. UNIDADE DE			
		COMPRA: Embalagem com 500g.			
		PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 05			
		meses.			
		_			
		<b>ÓLEO:</b> vegetal, de soja, tipo 01;			
		CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:			
		extraído da leguminosa Glycine Max e			
		submetido ao processo de refino e			
		desodorização. Deve estar registrado			
		no Ministério da Agricultura, com	Uni.		
49	416665	embalagem plástica resistente atóxica,		5.000	R\$9,18
		contendo dados de identificação do	900ml		• •
		produto, data de fabricação e			
		validade. UNIDADE DE COMPRA:			
		Embalagem com 900ml; PRAZO DE			
		contando da data de entrega.			
		ORÉGANO: desidratado.			
		CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:			
		constituído por folhas de espécimes			
		vegetais genuínos, sãs, limpas e secas,			
		aspecto folha ovalada seca, cor verde			
50		pardacenta, com cheiro e sabor			
	463916	próprio, de primeira qualidade,	Uni. 8-	200	R\$7,20
	-100710	embalagem com 100g, contendo	10g	200	ι.φ/ ,20
		dizeres de rotulagem de marca, peso			
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
		líquido, data de fabricação e validade.			
		UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de			
		8 a 10g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo			
1		de 6 meses.			





1	I	CNPJ: 12.265.468/0001		[	ı
51	457577	OVO: de galinha; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: selecionados, repassados, com tamanhos médios a grandes, em perfeitas condições de consumo, sem ter rachaduras, registrado no Ministério da Agricultura. Embaladas em bandejas onduladas e acondicionadas em caixas de papelão; UNIDADE DE COMPRA: Dúzia; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 02 meses. (AMPLA CONCORRENCIA)	Dúzia	15.000	R\$10,57
52		OVO: de galinha; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: selecionados, repassados, com tamanhos médios a grandes, em perfeitas condições de consumo, sem ter rachaduras, registrado no Ministério da Agricultura. Embaladas em bandejas onduladas e acondicionadas em caixas de papelão; UNIDADE DE COMPRA: Dúzia; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 02 meses. (COTA RESERVADA LOTE 51)	Dúzia	5.000	R\$10,57
53	460385	PÃO: tipo "seda". CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, os quais deverão ser citados na lista de ingredientes, além dos aditivos permitidos pela legislação. Não deverão ser utilizados em sua composição: farelos, corantes de qualquer natureza, aromas artificiais e edulcorantes. O produto deverá ser isento de gordura trans, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5g). O produto deverá apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O produto deverá ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas	Und. 50g	20.000	R\$1,24





		ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade, com capacidade para 20 unidades. Na embalagem deverá constar rótulo contendo: nome do produto, marca, identificação da origem (nome, razão social, endereço, CNPJ do fabricante), data de fabricação (dia, mês e ano), lista de ingredientes, informação nutricional, o dizer "contém glúten", declaração de ingredientes alérgenos, se for o caso, peso líquido, condições de conservação e prazo máximo para consumo, outras informações eventualmente previstas em legislação. UNIDADE DE COMPRA: Unidade de 50g (será aceita variação de até 5%). PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 dias a partir da data de fabricação (somente serão recebidos pelas unidades escolares os produtos que tenham sido fabricados e			
54	459672	embalados no período máximo de 1 (um) dia corrido, que anteceda a data de entrega).  POLPA: de tomate concentrado. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Produto resultante da concentração da polpa de frutos do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.) maduros, sãos e limpos obtido por processo tecnológico adequado; peneirado, sem peles e sem sementes. Não poderá conter conservadores, corantes de qualquer natureza e espessantes. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto devera estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Na embalagem deverão constar dados de identificação do produto, data de fabricação e	Uni. 520g	10.000	R\$6,06





CNPJ. 12.205.408/0001-5							
validade;	UNIDAD	E	DE	COMP	RA:		
Embalagem	com	520	Ja.	PRA7O	DF		

		Embalagem com 520g; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.			
55	464468	POLPA  CONGELADA SABOR ABACAXI, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico, deve ser não fermentada, não concentrada e não diluída. A embalagem deve ser individual de 1 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter as informações exigidas pela legislação vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°.	Kg	6.000	R\$9,80
56	464484	POLPA  CONGELADA SABOR ACEROLA, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico, deve ser não fermentada, não concentrada e não diluída. A embalagem deve ser individual de 1 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter as informações exigidas pela legislação vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°.	Kg	6.000	R\$9,09





POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico, deve ser não fermentada, não concentrada e não diluída. A embalagem deve ser individual de 1 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter as informações exigidas pela legislação temperatura entre -15° a - 18°. vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°. (AMPLA CONCORENCIA)  POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, estabilizantes e acidulantes, deve ser	
CONGELADA SABOR MARACUJÁ, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes,	8
extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico, deve ser não fermentada, não concentrada e não diluída. A embalagem deve ser individual de 1 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter as informações exigidas pela legislação temperatura entre -15° a -18°.vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°. (COTA RESERVADA LOTE 57)	8
POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR TANGERINA, Polpa de fruta 100% natural, de Kg 6000 R\$11, primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes,	1





1	I	CNPJ. 12.205.406/0001-		1	1
		estabilizantes e acidulantes, deve ser			
		extraída da fruta in natura, parte			
		comestível do fruto através de			
		processo tecnológico, deve ser não			
		fermentada, não concentrada e não			
		diluída. A embalagem deve ser			
		individual de 1 quilo, em saco plástico			
		transparente e resistente, com			
		especificações dos ingredientes, data			
		de fabricação e prazo de validade.			
		Registro no ministério da agricultura e/			
		ou ministério da saúde devendo			
		apresentar no momento da entrega			
		validade mínima de 12 (doze) meses.			
		Embalagem deve ser atóxica, e conter			
		as informações exigidas pela			
		legislação vigente. Deve ser			
		transportada e entregue com			
		temperatura entre -15° a -18°.			
		POLPA DE FRUTA			
		CONGELADA SABOR UVA, Polpa de			
		fruta 100% natural, de primeira			
		qualidade, livre de conservantes,			
		·			
		aromatizantes, estabilizantes e			
		acidulantes, deve ser extraída da fruta			
		in natura, parte comestível do fruto			
		através de processo tecnológico, deve			
		ser não fermentada, não concentrada			
		e não diluída. A embalagem deve ser			
		individual de 1 quilo, em saco plástico			
/ .	4,44,5	transparente e resistente, com	IZ =:	4.500	D¢00.07
60	464465	especificações dos ingredientes, data	Kg	4.500	R\$23,96
		de fabricação e prazo de validade.			
		Registro no ministério da agricultura e/			
		ou ministério da saúde devendo			
		apresentar no momento da entrega			
		validade mínima de 12 (doze) meses.			
		Embalagem deve ser atóxica, e conter			
		as informações exigidas pela			
		legislação vigente. Deve ser			
		transportada e entregue com			
		temperatura entre -15° a -18°. (AMPLA			
		CONCORRENCIA)			
		POLPA DE FRUTA			
		CONGELADA SABOR UVA, Polpa de			
		fruta 100% natural, de primeira			
		qualidade, livre de conservantes,			
		aromatizantes, estabilizantes e			
/,	A/AA/F	acidulantes, deve ser extraída da fruta	V -:	1.500	D\$00.07
61	464465	in natura, parte comestível do fruto	Kg	1.500	R\$23,96
		através de processo tecnológico, deve			
		ser não fermentada, não concentrada			
		e não diluída. A embalagem deve ser			
		individual de 1 quilo, em saco plástico			
		transparente e resistente, com			





		CNPJ: 12.265.468/0001	-97		
		especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter as informações exigidas pela legislação vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°. (COTA RESERVADA LOTE 60)			
62	464475	POLPA  CONGELADA SABOR MANGA, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico, deve ser não fermentada, não concentrada e não diluída. A embalagem deve ser individual de 1 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter as informações exigidas pela legislação vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°. (AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	4.500	R\$16,83
63	464475	POLPA  DE FRUTA CONGELADA SABOR MANGA, Polpa de fruta 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico, deve ser não fermentada, não concentrada e não diluída. A embalagem deve ser individual de 1 quilo, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem deve ser atóxica, e conter	Kg	1.500	R\$16,83





		CN13. 12.203.400/0001	_		1
		as informações exigidas pela legislação vigente. Deve ser transportada e entregue com temperatura entre -15° a -18°. (COTA RESERVADA LOTE 62)			
64	461092	SAL: cloreto de sódio; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: refinado, iodado, acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo dados de identificação do produto e registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 01 kg; PRAZO DE VALIDADE: Indeterminado.	Kg	3.000	R\$1,99
65	464883	UVA PASSA: preta. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: fruta desidratada, sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto registrado no Ministério da Agricultura.UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 200g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 180 dias.	Uni. 200g	100	R\$9,47
66	217096	VINAGRE: condimento com vinagre; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: filtrado, com 4% o teor mínimo de ácido acético, não contém glúten, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica atóxica contendo dados de identificação do produto e registro no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem de 750ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Uni. 750 ml	6.000	R\$5,31





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 21/2024

#### 1. OBJETO

Procedimento licitatório para registro de preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar durante o ano letivo de 2024, por meio de pregão eletrônico, a fim de atender as necessidades das escolas deste município.

#### 2. DESCRIÇÃO DO PROBLEMA/NECESSIDADE

Diante do estabelecido pela Constituição Federal de 1988 que traz como direito de todos e dever do Estado proporcionar educação gratuita à população, além do que prevê demais normatizações em vigor no sentido de garantir ao aluno da rede pública de ensino alimentação apropriada a sua regular nutrição e desenvolvimento acadêmico.

#### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações mínimas constantes no Termo de Referência da licitação, bem como atender às disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores.

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, mantendo durante toda a vigência da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. Todas as despesas de envio, transporte, carga e descarga, serão por conta do fornecedor

#### 4. ESTIMATIVA DOS QUANTITATIVOS

Quantitativos conforme anexo I.

#### **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Dentre os itens pesquisados, os escolhidos para compor a presente licitação são os que atendem as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, como também as necessidades da administração sob os aspectos de conveniência, economicidade e eficiência.

#### 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor estimado da contratação no montante R\$ 2.846.160,00.

#### 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Tal contratação se faz necessária em razão da obrigação legal para o fornecimento de uma alimentação escolar de qualidade e em quantidade suficiente para suprir as necessidades energéticas dos alunos de acordo com o tempo de permanência dos mesmos no ambiente escolar. Desta forma, a aquisição dos alimentos listados é imprescindível para o cumprimento dos cardápios escolares durante o ano letivo de 2024 cumprindo todas as exigências impostas pelo





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Vale ressaltar, que a alimentação é essencial para o adequado crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescente, contribuindo de maneira direta para a melhora do rendimento escolar e aprendizagem. Visto que, carências nutricionais de macro ou micronutrientes implicam negativamente no desenvolvimento orgânico do indivíduo, o que reflete negativamente em sua vida escolar. No caso da educação de Jovens e Adultos, a merenda escolar é sinônimo de segurança alimentar e nutricional, pois, muitos alunos tem na escola a única refeição nutritiva do dia, ou seja, o fornecimento de uma alimentação escolar de qualidade contribui para a redução da evasão escolar e do analfabetismo.

Em tempo, o quantitativo dos itens acima solicitados é calculado com base: Quantidade de alunos e quantidade de matrículas da rede municipal de ensino; Per capta segundo a faixa etária e permanência na escola; Regionalidade e escolha das preparações. Adequação nutricional dos cardápios;

Além disso, é adicionado um percentual de aproximadamente 10% no quantitativo final de cada item, visando cobrir possíveis oscilações do número de alunos.

Itens da categoria hortifrúti, e estocáveis como açúcar, arroz branco, leite em pó e leite de coco estão presentes nas solicitações para licitação e chamada pública de maneira similar e simultânea, tal fato acontece para tentar evitar a falta de algum gênero alimentício caso o mesmo seja item fracassado em um dos processos. Todavia, vale salientar que sempre que possível os itens disponíveis através da chamada pública terão prioridade visando atender o percentual investido para a alimentação escolar de no mínimo de 30% conforme a lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

#### 8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento se justifica pela quantidade de itens a serem distribuídos mediante necessidade das escolas da rede municipal.

#### 9. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos.

#### 10. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar durante o ano letivo de 2024, possui viabilidade técnica, operacional e orçamentária, assim como se adequa a carência identificada pela administração, uma vez que atende às necessidades e peculiaridades dos problemas encontrados pela gestão, detendo a administração recursos financeiros aptos e disponíveis para utilização.

A Equipe de Planejamento da Contratação apresenta o **Estudo Técnico Preliminar**, certificando que somos responsáveis pela elaboração do presente documento e que o mesmo traz os conteúdos previstos no art. 9°, §1°, do Decreto Municipal nº 020, de 15 de dezembro de 2023.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

Equipe de Planejamento da Contratação						
Setor técnico/requisitante	Setor de planejamento	Setor de planejamento				
Marilia Gabriela Vieira Macedo Matrícula: 20504	Valéria Cristina Lima dos Santos Matrícula: 20459	Ana Julia Marques Ramos Matrícula: 20467				

Aprovo este documento em atendimento às disposições art. 9°, §1°, do Decreto Municipal nº 020, de 15 de dezembro de 2023:

Autoridade Competente	
Gerlaine da Silva Nunes	
Diretora de Planejamento	
Portaria 002/2024	

Junqueiro/AL, 08 de abril de 2024.

#### ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXXXXX/2024 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, de um lado, o **MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.265.468/0001-97, com sede na Rua João de Deus, 76, Centro, Junqueiro, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA**, brasileiro, casado, inscrito no RG 31684947 SCJDS/AL, CPF MF nº 077.789.934-57, residente e domiciliado na cidade de





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

Junqueiro/AL, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRONICA**, para **REGISTRO DE PREÇOS nº XXXXXXX/2023**, Processo Administrativo nº **XXXXXXXX/2024**, **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo às condições previstas no Edital, nos moldes da 14.133/2021, no Decreto Municipal n.º 20/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### DO OBJETO

#### DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, o fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

EMPRESA:	xxxxxxx			
CNPJ: XXXXXXXXXX	Telefone: XXX – XXXX e-mail: XXXXXXXXXXXXX			
Endereço:	XXXXXXXXXX			

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	XXXXX XXXXXXXXXX	XXXXXX	XX	XXXX	R\$ XXXX	R\$ XXXX

#### O VALOR TOTAL DO LOTE É DE R\$ XXXX (XXXXXXXXXXX).

#### 4. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

4.1. O órgão gerenciador da Ata é a Secretaria Municipal de Educação do Município de Junqueiro/AL

#### 5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente **ARP**, durante sua vigência, independentemente da participação ou não na licitação sobredita, mediante anuência do órgão gerenciador, de acordo com o Decreto nº 20.2023.

#### DA VALIDADE DA ATA

6.1. A presente Ata de Registro de Preços vigorará por um período de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogado.

#### 7. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO.

7.1. Nos termos da lei 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto licitatório, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a sua execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 7.2. 10.2. A fiscalização de que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE, seus agentes ou prepostos, no que trata da LEI 14.133/21.
- 7.3. 10.3. O representante da CONTRATANTE acompanhará todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para que sejam tomadas as providências cabíveis.

#### 8. DO LOCAL DE ENTREGA.

8.1. Os bens deverão ser entregues no Centro de Distribuição de Merenda, que fica localizado no seguinte endereço: Avenida Frei Pascasio, S/N, Centro, Junqueiro –Al.

#### 9. DO PRAZO DE ENTREGA E RECEBIMENTO.

- 9.1. A O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias, contados do(a) ordem de fornecimento encaminhada por e-mail, em remessa única.
- 9.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
  9.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser
- inferior a 20 (vinte) dias.

  10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.
- 10.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 10.2. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 10.3. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice da caderneta da poupança.
- 10.4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 10.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 10.7. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 10.3. Para fazer jus ao recebimento do valor relativo à entrega do objeto licitatório, a CONTRATADA deverá emitir nota fiscal conforme dados que constaram na ordem de fornecimento.
- 10.4. A nota fiscal apresentada no ato da entrega do objeto licitatório para a CONTRATANTE deverá vir acompanhada dos seguintes documentos:
- 10.5. I Certidão de regularidade fiscal quanto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 10.6. II Certidão de regularidade fiscal na esfera Federal da licitante;
- 10.7. III Certidão de regularidade fiscal junto a esfera Estadual da licitante;
- 10.8. IV Certidão de regularidade fiscal junto a esfera Municipal da licitante;
- 10.9. V Certidão de regularidade fiscal quanto a débitos trabalhistas;
- 10.10. VI Certidão comprobatória de não ocorrência de Falência/Concordata em favor da CONTRATADA;
- 10.11. VII Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

#### 11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

- 11.1. Proceder entrega dos itens, obedecendo rigorosamente as especificações de sua Proposta de Preços, devidamente embalados e lacrados com objetivo de não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, acompanhando às embalagens a Nota Fiscal contendo especificações detalhadas, marca, valor unitário e total a fim de facilitar sua conferência.
- 11.2. A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo ser estritamente observado os prazos de validade dos mesmos, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento, sob pena das sanções cabíveis.
- 11.3. Corrigir defeitos dos itens, solucionando todo e qualquer problema, inclusive com a sua substituição quando necessário, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.
- 11.4. Substituir as suas expensas, no total ou em partes, os itens fornecidos, em caso de defeitos, incorreções decorrentes de fabricação, transporte indevido e/ou inobservância às especificações.
- 11.5. Não subcontratar no todo, nem em parte o objeto deste Termo de Referência.
- 11.6. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas.
- 11.7. Responder por todos os ônus referentes a entrega dos itens, ora contratados, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre os serviços objeto deste Termo de Referência.
- 11.8. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou o Município de Junqueiro, em razão de acidentes ou de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da empresa ou de quem em seu nome agir.
- 11.9. Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços e quaisquer despesas referentes aos objetos contratados, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

11.10. Assinar o contrato, no prazo máximo de 05 dias úteis, contados a partir da data da notificação por parte da administração, sob pena de decair do direito a contratação e submeter-se as cominações da Lei.

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE.

- 12.1. Emitir empenho.
- 12.2. Realizar rigorosa conferência das características dos itens recebidos, através do Gestor do Contrato, que terá a incumbência de, dentre outras atribuições, verificar as especificações e aferir a quantidade e qualidade dos itens efetivamente entregues.
- 12.3. Efetuar o pagamento na forma convencionada no item 9. deste Termo de Referência.

## 13. DAS SANÇÕES.

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Nº 14,133/21, a licitante que:
- 13.2. Não assinar Ata de Registro de Preços ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta comercial;
- 13.3. Apresentar documentação falsa;
- 13.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 13.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto licitatório;
- 13.6. Não mantiver a proposta comercial;
- 13.7. Cometer fraude fiscal; Comportar-se de modo inidôneo.
- 13.8. As sanções supracitadas também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 13.9. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre as licitantes, em qualquer momento do certame, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 13.10. A licitante que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 13.11. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto licitatório;
- 13.12. Multa administrativa de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder os prazos de entrega e/ou atendimento às solicitações da fiscalização da Prefeitura Municipal de Junqueiro AL indicadas no presente Termo de Referência, sobre o valor do saldo não atendido, respeitados os limites da lei civil:
- 13.13. Multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor global registrado, nas demais hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal;
- 13.14. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- 13.15. Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Junqueiro-AL pelo prazo de até 05 (cinco) anos;
- 13.16. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;
- 13.17. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

- 13.18. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da licitante, a CONTRATANTE poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme dispõe o artigo 419 do Código Civil.
- 13.19. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa a CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei N° LEI 14.133/21.
- 13.20. . A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.21. As penalidades ocorridas serão obrigatoriamente registradas.
- 13.22. As sanções por atos praticados durante o vínculo contratual estão previstas neste Termo de Referência.
- 13.23. Deverão ser observadas as disposições do Decreto N°10.024/2019, especialmente o artigo 49 que dispõe sobre as sanções

## 14. DAS CONDIÇÕES GERAIS

14.1. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em duas vias de igual teor, a qual, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelo Órgão Gerenciador e fornecedor e encaminhada, por cópia, aos Órgãos Participantes.

Junqueiro - Alagoas, XX de XXXX de 2024.

MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO/AL ÓRGÃO GERENCIADOR CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA PREFEITO MUNICIPAL DE JUNQUEIRO/AL

Fornecedor
XXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXX

Representante legal

## **APÊNDICE ÚNICO DA ATA**

#### 1. DO CADASTRO RESERVA

**1.1.** Aceitam fornecer o preço do melhor classificado as seguintes empresas, obedecida a ordem de classificação da ata de registro de preços:

Fornecedor x	
Fornecedor Y	
Fornecedor Z	

OU



# Prefeitura Municipal de Junqueiro ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA. Validação: https://www.inquese.gap.nb/moragamencia/

# PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNQUEIRO

Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

1.1. Esta ata de registro de preços não possui cadastro reserva.



Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### MINUTA DE CONTRATO Nº ---/2024

TERMO DE CONTRATO N° ---/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DE JUNQUEIRO/AL E A EMPRESA ------ PARA A AQUISIÇÃO DE XXXX.

**CONTRATANTE:** MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.265.468/0001-97, com sede na Rua João de Deus, 76, Centro, Junqueiro, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA, brasileiro, casado, inscrito no RG 31684947 SCJDS/AL, CPF MF nº 077.789.934-57, residente e domiciliado na cidade de Junqueiro/AL;

**CONTRATADA**: A empresa (...nome...), inscrita no CNPJ sob o n° (...), estabelecida na (...endereço...) e com o seguinte endereço eletrônico (...@...), representada pelo seu (...cargo do representante legal...), Sr. (...nome...), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...), inscrito no CPF sob o n° (...);

**INTERVENIENTE**: Secretaria Municipal de **XXXXXXXXXX**, situada a xxxxxxxxxxxxxx nº xxxx, bairro xxxxxx, neste Município, neste ato representado pelo(a) Secretário(a) xxxxxxxxxxxxxx, portador(a) do CPF nº xxxxxxxxxxxx e Cédula de Identidade nº xxxxxxxxxxxxxx;

As **CONTRATANTES**, nos termos do Processo nº (...) e em observância às disposições da Lei nº 14.133/21, celebram o presente Termo de Contrato, decorrente do Edital do Pregão Eletrônico nº (...)/(20...), mediante as cláusulas e condições a seguir:

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. O objeto do Termo de Contrato é a aquisição de (...), conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. O Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Discriminação do objeto:

Item	Quant. Licitada	Descrição do Item	Marca	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01						
02						

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

2.1. A contratação tem prazo de vigência até **31 de dezembro do corrente ano**, contado da data da sua assinatura, devendo ser publicado extrato contratual na imprensa oficial.

#### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor global deste contrato é de R\$ (...) (...por extenso...).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste contrato correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Contratante, para o exercício financeiro de 2023, na classificação abaixo:

#### **PROGRAMA DE TRABALHO**



Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

#### **ELEMENTO DE DESPESA**

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

- 5.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 5.2. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 5.3. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice da caderneta da poupança.
- 5.4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 5.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado
- 5.8. Para fazer jus ao recebimento do valor relativo à entrega do objeto licitatório, a CONTRATADA deverá emitir nota fiscal conforme dados que constaram na ordem de fornecimento.
- 5.9. A nota fiscal apresentada no ato da entrega do objeto licitatório para a CONTRATANTE deverá vir acompanhada dos seguintes documentos:
- 5.10. I Certidão de regularidade fiscal quanto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS):
- 5.11. II Certidão de regularidade fiscal na esfera Federal da licitante;
- 5.12. III Certidão de regularidade fiscal junto a esfera Estadual da licitante;
- 5.13. IV Certidão de regularidade fiscal junto a esfera Municipal da licitante;
- 5.14. V Certidão de regularidade fiscal quanto a débitos trabalhistas;
- 5.15. VI Certidão comprobatória de não ocorrência de Falência/Concordata em favor da CONTRATADA;
- 5.16. VII Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

#### 6. CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE DO CONTRATO

6.1. O reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico em relação à Ata de Registro de Preços, por estes institutos estarem relacionados à contratação. No entanto, deverão ser observados os ditames da Lei 14.133/21conforme termos do edital.

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

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





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 8.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias, contados do(a) ordem de fornecimento encaminhada por e-mail, em remessa única.
- 8.2. 9.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 8.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias.
- 8.4. Os produtos deverão ser entregues no Centro de Distribuição de Merenda, que fica localizado no seguinte endereço: Avenida Frei Pascasio, S/N, Centro, Junqueiro –Al.

## 9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

#### 9.1. São obrigações do contratante:

Receber o objeto licitatório no prazo e condições citadas no Termo de Referência e anexos;

- 9.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto licitatório recebido provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta comercial apresentada, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 9.1.3. Comunicar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto licitatório para que este seja substituído, reparado ou corrigido;
- 9.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA mediante servidor especialmente designado;
- 9.1.5. Efetuar o pagamento a CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto licitatório, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;
- 9.1.1. 6.6. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA para com terceiros, ainda que vinculados à execução da Ata de Registro de Preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, seus empregados, prepostos ou subordinados

#### 9.2. São obrigações da Contratada:

- 9.2.1. A CONTRATADA deverá cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta comercial, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto licitatório e, ainda:
- 9.2.2. 7.1. Efetuar a entrega do objeto licitatório em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade do mesmo;
- 9.2.3. 7.2. O objeto licitatório deve estar acompanhado de manual do usuário (quando houver), com uma versão em português do Brasil e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.2.4. 7.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto licitatório, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8.078/90);
- 9.2.5. 7.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto licitatório com avarias ou defeitos;
- 9.2.6. 7.5. Comunicar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, juntamente com a devida comprovação plausível;
- 9.2.7. 7.6. Manter, durante a execução do vínculo firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame;
- 9.2.8. 7.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do vínculo pactuado.





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. A Contratada que, por qualquer forma, não cumprirem as normas estabelecidas no contrato celebrado estará sujeita, assegurados o contraditório e ampla defesa, as seguintes sanções nos termos da Lei 8666/93:
- Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:
- I advertência;
- II multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- III suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV 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 com base no inciso anterior.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

- 11.1. O Termo de Contrato poderá ser rescindido:
- 11.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas na Lei 14.133/21, da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Termo de Contrato;
- 11.1.2. Amigavelmente, nos termos da LEI 14.133/21.
- 11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista na Lei 14.133/21
- 11.4. O termo de rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
- 11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.4.3. Indenizações e multas.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS VEDAÇÕES

- 12.1. É vedado à CONTRATADA:
- 12.1.1. Caucionar ou utilizar o Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 12.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

- 13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da LEI 14.133/21.
- 13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Termo de Contrato.

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei 14.133/21, e em demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente,



Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do Termo de Contrato, por extrato, na imprensa oficial, no prazo previsto na Lei nº 14.133 de 2021.

#### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. É eleito o Foro da Comarca do Município de Junqueiro/AL para dirimir os litígios que decorrerem da execução do Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme da Lei 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do que foi pactuado, lavra-se o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

Junqueiro - Alagoas, -- de -----de 2024.

MUNICÍPIO DE JUNQUEIRO
Contratante
CÍCERO LEANDRO PEREIRA DA SILVA
Prefeito

#### **SECRETARIA MUNICIPAL DE [...]**

EMPRESA [Razão Social da Empresa]
Contratada
Representante legal: [nome completo]
Cargo

Instrumento de outorga de poderes [procuração/contrato social/estatuto social





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97

## **ANEXO VI**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA ENQUADRADA NO ART. 34 DA LEI N° 11.488, DE 2007

(colocar em papel timbrado da licitante)

## PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024

PROCESSO Nº 0308003/2024

	DECLARAÇÃO
na, (endereço)	(identificação da licitante) com sede inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio ado, DECLARA, expressamente, sob as penas da lei, que é
	□ microempresa ou empresa de pequeno porte, nos
	termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro
	de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão
	previstas no §4º do artigo 3º do mesmo diploma;
	OU
	□ cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488,
	de 15 de junho de 2007;
	o e favorecido instituído pela referida Lei Complementar, etrônico para Registro de Preços nº <b>XX/2024</b> do Município
	Local e data
	(assinatura)





Rua João de Deus, № 76 – Centro – Junqueiro – Alagoas CEP: 57.270-000 / Fone: (82) 3541-1305 CNPJ: 12.265.468/0001-97 ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO – LEI Nº 9.854/99 (colocar em papel timbrado da licitante)

## PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024-SRP

PROCESSO Nº 03080003/2024

DECLARAÇÃO
(endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o nº
Local e data
(assinatura)