

EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2022/FME
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2022/FME

INTRODUÇÃO

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PESQUEIRA-PE**, pelo Pregoeiro oficial do fundo, designado pela Portaria nº. 002/2022, torna pública a abertura do Processo Licitatório nº. 003/2022/FME, na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, **modo de disputa ABERTO**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, nos termos da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002; pelo Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123 de 14.12.2006, atualizada pela Lei Complementar Nº 147, de 07.08.2014, aplicando subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666 de 21.06.1993 e suas alterações, pela legislação pertinente e pelas condições previstas neste Edital e seus Anexos.

EVENTO	DESCRIÇÃO	DATA	HORÁRIO
001	RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS - INÍCIO	07/02/2022	08:00
002	RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS – FINAL	16/02/2022	08:00
003	ABERTURA DE PROPOSTAS	16/02/2022	08:30
004	INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	16/02/2022	10:00

LOCALIZAÇÃO DO EDITAL: <http://www.bnc.org.br/sistema>,

O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília – DF**, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao Certame.

Formalização de consultas: observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consulta através do próprio sistema no campo “mensagens”, ou pelo e-mail: cpleducacaopesqueira@gmail.com. As consultas serão respondidas diretamente no sítio <http://www.bnc.org.br/sistema>, no campo “mensagens”, no link correspondente a este Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios para composição de merenda escolar para secretaria municipal de educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3 O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4 QUADRO DE QUANTIDADES E PREÇOS

LOTE 01 GENEROS NAO PERECIVEIS.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
01	ALHO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	KG	2.379
02	AÇÚCAR CRISTAL , Embalagem de 1kg, sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirada, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministerio da saude.	KG	11.221
03	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Embalagem de 1 kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	KG	17.362
04	BISCOITO SALGADO DO TIPO CREAM CRACKER - Embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricada a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	PCT	27.200
05	COLORAU - Embalagem com 1000g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1.842
06	EXTRATO DE TOMATE - Embalagem de 310g (refil) – puro e concentrado, com identificação do fornecedor, data de validade, data de	PCT	18.354

	fabricação, lote e registros conforme Anvisa.		
07	FUBÁ PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO Embalagem de 500g - flocos de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	PCT	25.699
08	XERÉM PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g – Xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	PCT	4.190
09	LEITE EM PÓ INTEGRAL , - Integral Sachê 400g Leite em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.	PCT	17.500
10	MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS , - Embalagem de 500g - Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	PCT	6.600
11	MARGARINA - Embalagem de 500gr -produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	4.338
12	ÓLEO DE SOJA - Embalagem de 900ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	LT	3.076
13	PROTEÍNA DE SOJA - Sabor carne – Embalagem de 400g, livre de	PCT	19.112

	sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.		
14	SAL IODADO E REFINADO - Embalagem de 1Kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	KG	1.789
15	ACHOCOLATADO EM PÓ - Sachê 400g de achocolatado em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: achocolatado em pó) não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega na unidade.	PCT	5.425
16	ADOÇANTE DIETETICO - Embalagem de 100ml - A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	60
17	CAFÉ, EMBALADO A VÁCUO - Café tradicional torrado moído 1° qualidade, selo de pureza da associacao brasileira da indústria do cafe - abic, embalagem a vacuo, data de fabricacao, prazo de validade, registro no ministerio da saude, portaria 451/97, resolucao 12/78 da comissao nacional de normas e padroes para alimentos - cnpa, pacote 250.0 gramas.	UND	6.286
18	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalagem com 450g - aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, de coloração bege, isento de odores e sabores estranhos, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolucao 12/78 da comissao nacional de normas e padroes para alimentos – cnpa. O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.	KG	1.728
19	CEBOLA - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	KG	4.760

VALOR TOTAL LOTE 001 - R\$ 943.854,41(NOVECENTOS E QUARENTA E TRÊS MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E QUATRO REAIS E QUARENTA E UM CENTAVOS).

LOTE 2 - CARNES

ITE M	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
----------	-----------	------	-------

01	<p>CARNE BOVINA (MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE), Embalagem de 1kg - Trata-se de um produto cru, congelado, de coloração vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados, com odor e sabor característicos e ausência de ranço. Os ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS; A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).</p>	KG	14.000
02	<p>FRANGO (COXA E SOBRECOXA) CONGELADO Cortes congelados de frango s/ osso e s/ pele (coxas e sobrecoxas) - Embalagem de 2kg-2,5kg – Preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sobre prévia inspeção sanitária. O produto não poderá conter pele, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Deve conter aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças; consistência firme e compacta e odor e sabor característicos do frango. Embalados em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.</p>	KG	30.200
03	<p>OVOS - Ovos brancos – Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p>	BDJ	5.205

VALOR TOTAL DO LOTE 002 - R\$ 884.538,30 (OITOCENTOS E OITENTA E QUATRO MIL, QUINHENTOS E TRINTA E OITO REAIS E TRINTA CENTAVOS)

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO: **R\$ 1.828.392,71 (Um milhão, oitocentos e vinte e oito mil, trezentos e noventa e dois reais e setenta e um centavos)**

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 Os recursos orçamentários alocados para o pagamento do objeto dessa licitação são oriundos da Secretaria de Educação, através da Dotação orçamentária para o exercício 2022:

Dotacao 82

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 500.1001 - Recursos não vinculados de Impostos – Educação

Dotacao 84

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 552 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 O Credenciamento é o nível básico do registro <http://www.bnc.org.br/sistema>, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2 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.

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

3.4 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no <http://www.bnc.org.br/sistema> e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4 DA PARTICIPAÇÃO DOS LICITANTES NO PREGÃO

- 4.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no <http://www.bnc.org.br/sistema>.
- 4.2 Os licitantes deverão utilizar a pagina <http://www.bnc.org.br/sistema> para acesso ao Sistema
- 4.3 Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.3.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.3.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.3.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.3.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.3.5 Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.3.6 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3.8 Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)
- 4.3.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.
- 4.4 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.4.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.5 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.6 É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de assistência à fiscalização. Sendo assim, é vedada a participação da empresa contratada para o fornecimento objeto do Pregão eletrônico;
- 4.7 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.7.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.7.1.1 *Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;*

4.7.1.2 *Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.*

4.7.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.7.3 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.7.4 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.7.6 Que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.7.7 Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.7.8 Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5.0 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do <http://www.bnc.org.br/sistema> assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

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

5.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- 5.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.0 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1 Valor unitário e total do item;
 - 6.1.2 Marca/Fabricante;
 - 6.1.3 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, *o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*
- 6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3 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.
- 6.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

- 7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 7.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).
- 7.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração **de 10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o 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.

- 7.18 O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22 A melhor classificada nos termos do 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.
- 7.23 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.26.1 prestados por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o 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.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 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.

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

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

8.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 08 (oito), sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.6.2 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-

8.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

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

8.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o 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.

8.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro de Fornecedores do Município;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2 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.

9.1.2.1 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.

9.1.2.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

- 9.1.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do <http://www.bnc.org.br/sistema>, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.
- 9.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no <http://www.bnc.org.br/sistema> até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do <http://www.bnc.org.br/sistema> para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.
- 9.4 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7 Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação
- 9.8 Habilitação jurídica:**
- 9.8.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9 **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

9.9.2 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.

9.9.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4 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;

9.9.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.9. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.10 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.9.11 *A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.*

9.10 **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.10 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante ;

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do proponente, ou de seu

domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 30 (trinta) dias contados da data da sua apresentação as empresas sediadas em Pernambuco deverão anexar também a Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (Processos Judiciais eletrônicos).;

b) Empresa em recuperação judicial ou extrajudicial será considerada habilitada mediante a apresentação de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial e comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.

9.10.11 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, 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;

9.10.11.1 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.11.2 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.12 comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

9.10.13 As empresas, cadastradas ou não no <http://www.bnc.org.br/sistema>, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11 **Qualificação Técnica:**

9.11.10 Comprovação de aptidão para o fornecimento dos produtos em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado com equivalência mínima de 15% dos itens ora licitados.

9.11.10.1 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, conforme parâmetro contido no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.11 Avará de funcionamento fornecido pela prefeitura Municipal;

9.11.12 Atestado de regularidade fornecido pelo Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco:

9.12 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.10 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16 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.

9.17 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 **DAS INFORMACÕES SOBRE O PRODUTO**

10.1 Se assim for necessário, poderá ser solicitado ao licitante/fornecedor, pelo pregoeiro informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análises dos produtos a qualquer tempo e/ou fases do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento, de acordo com as propostas de preços apresentadas.

10.2 O licitante/fornecedor após declarado vencedor deverá apresentar amostras de acordo com as especificações da planilha em até **24h**, sob pena de desclassificação. As amostras deverão estar etiquetadas indicando o nome do licitante e referência ao número da presente licitação, as quais serão analisadas pela nutricionista da Secretaria de Educação. O licitante que tiver algum item não aceito terá o seu lote desclassificado, sendo chamado o 2º colocado para apresentação de amostras e assim sucessivamente.

11 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas horas) hora, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 11.1.1 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.
 - 11.1.2 apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;
 - 11.1.3 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 11.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 11.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 11.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 11.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 11.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 11.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 11.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12 DOS RECURSOS

- 12.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 12.2 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.
- 12.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
 - 12.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
 - 12.2.3 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.

- 12.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13 A REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1 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.

13.1.2 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, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

15 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

16 DO TERMO DE CONTRATO

16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco dias) úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.2.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.2.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

- 16.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.
- 16.4 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 16.5 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

16 DO REAJUSTE DO SENTIDO GERAL

- 16.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17 DA RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

- 17.1 Os critérios de recebimento do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 18.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

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

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 apresentar documentação falsa;
- 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 não manter a proposta;
- 20.1.7 cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

21.1 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.3O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

21.3.2 Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.3.3 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 dois anos;

21.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.12 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer

pessoa poderá impugnar este Edital.

22.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cplpesqueira@gmail.com ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Praça Comendador José Didier s/n – centro – Pesqueira-PE – Departamento de Licitações

22.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

22.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

22.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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

22.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

23.7 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.

23.8 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.

23.9 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.

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

23.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.bnc.org.br/sistema>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Praça Comendador José Didier s/nº - centro – Pesqueira-PE – Departamento de Licitações nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 13:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos e seus anexos.

23.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

23.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

23.12.3 ANEXO III – Termo de Credenciamento - Procurador

23.12.4 ANEXO IV - Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação

23.12.5 ANEXO V - Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

23.12.6 ANEXO VI – Declaração que não empregar menor de idade

Pesqueira, 04 de Fevereiro de 2022.

José Orlando Leite Melo
- Pregoeiro – CPL/FME-

AD **ALTIORA** DUCO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1- APRESENTAÇÃO

A elaboração do presente Termo de Referência tem por finalidade fornecer aos interessados a perfeita caracterização dos bens a serem adquiridos, descrevendo-os detalhadamente e, assim, servir de base para a apresentação das propostas.

Portanto, serão analisadas aqui as obrigações da empresa a ser contratada para o fornecimento de materiais de limpeza, bem como a da Administração Municipal, na qualidade de contratante.

O objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, no Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 e subsidiariamente, na Lei nº 8666/93 e suas alterações.

2- DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção da merenda escolar das creches e escolas municipais, através do programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme relação, quantitativos e especificações constantes no Edital e em seus anexos.

3. JUSTIFICATIVA

A contratação acima descrita está sendo solicitada, nos termos das especificações técnicas e informações complementares que a acompanham, pela necessidade da devida efetuação de compra dos gêneros alimentícios para suprir demanda da Secretaria de Educação para cumprimento das prerrogativas institucionais da educação pública municipal e constituem itens de necessidade básica para a elaboração da merenda escolar a ser distribuída aos alunos matriculado na rede pública de ensino durante o exercício escolar em 2022.

Considerando que, de acordo com as prerrogativas institucionais, a alimentação é um direito social, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população estudantil, e nesse caso em específico, a população escolar;

4 – DETALHAMENTO DA NECESSIDADE

4.1 – Foi realizado pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação, orçamento por meio de BANCO DE PREÇOS, onde chegamos a uma média, onde constam a média de preços de mercado, servindo de parâmetro para os preços dos produtos a serem licitados.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL																																				
01	<p>ALHO Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Porção de 5g (1 colher de chá)</th> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">Quantidade por porção</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td style="text-align: center;">5,65 Kcal</td> <td style="text-align: center;">0,28%</td> </tr> <tr> <td>Carboidrato</td> <td style="text-align: center;">1,20g</td> <td style="text-align: center;">0,40%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">0,35g</td> <td style="text-align: center;">0,12%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td style="text-align: center;">75mg</td> <td style="text-align: center;">3%</td> </tr> <tr> <td>Cálcio</td> <td style="text-align: center;">239mg</td> <td style="text-align: center;">24%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 5g (1 colher de chá)			Quantidade por porção	%VD(*)		Valor Calórico	5,65 Kcal	0,28%	Carboidrato	1,20g	0,40%	Proteínas	0,35g	0,12%	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	**	Fibra alimentar	0g	0%	Sódio	75mg	3%	Cálcio	239mg	24%	KG	2.379	25,29	60.164,91
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																									
Porção de 5g (1 colher de chá)																																									
Quantidade por porção	%VD(*)																																								
Valor Calórico	5,65 Kcal	0,28%																																							
Carboidrato	1,20g	0,40%																																							
Proteínas	0,35g	0,12%																																							
Gorduras Totais	0g	0%																																							
Gorduras Saturadas	0g	0%																																							
Gorduras Trans	0g	**																																							
Fibra alimentar	0g	0%																																							
Sódio	75mg	3%																																							
Cálcio	239mg	24%																																							
02	<p>AÇÚCAR CRISTAL, Embalagem de 1kg, sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirada, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministerio da saude.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Porção 5g (1 colher de chá)</th> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">Quantidade por porção</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td style="text-align: center;">20Kcal= 84KJ</td> <td style="text-align: center;">1%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td style="text-align: center;">5g</td> <td style="text-align: center;">2%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">0g</td> <td style="text-align: center;">0%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção 5g (1 colher de chá)			Quantidade por porção	%VD(*)		Valor Energético	20Kcal= 84KJ	1%	Carboidratos	5g	2%	Proteínas	0g	0%	KG	11.221	4,79	53.748,59																		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																									
Porção 5g (1 colher de chá)																																									
Quantidade por porção	%VD(*)																																								
Valor Energético	20Kcal= 84KJ	1%																																							
Carboidratos	5g	2%																																							
Proteínas	0g	0%																																							

	<table border="1"> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </table>	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	0%	Fibra alimentar	0g	0%	Sódio	0mg	0%																						
Gorduras Totais	0g	0%																																				
Gorduras Saturadas	0g	0%																																				
Gorduras Trans	0g	0%																																				
Fibra alimentar	0g	0%																																				
Sódio	0mg	0%																																				
03	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Embalagem de 1 kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção 50g (1/4 de xícara)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th colspan="2">%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>187Kcal=72 8KJ</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>40g</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>3,7g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,9g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção 50g (1/4 de xícara)			Quantidade por porção	%VD(*)		Valor Energético	187Kcal=72 8KJ	9%	Carboidratos	40g	13%	Proteínas	3,7g	5%	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	0%	Fibra alimentar	0,9g	4%	Sódio	0mg	0%	KG	17.362	4.08	70.836,96
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																						
Porção 50g (1/4 de xícara)																																						
Quantidade por porção	%VD(*)																																					
Valor Energético	187Kcal=72 8KJ	9%																																				
Carboidratos	40g	13%																																				
Proteínas	3,7g	5%																																				
Gorduras Totais	0g	0%																																				
Gorduras Saturadas	0g	0%																																				
Gorduras Trans	0g	0%																																				
Fibra alimentar	0,9g	4%																																				
Sódio	0mg	0%																																				
04	<p>BISCOITO SALGADO DO TIPO CREAM CRACKER Embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricada a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Porção de 30g (6 biscoitos)</th> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Porção de 30g (6 biscoitos)		PCT	27.200	4,71	128.112,00																													
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																						
Porção de 30g (6 biscoitos)																																						

	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>134 Kcal=563 KJ</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>20g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>2,6g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>4,8g,das quais</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>1,7g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>Não contém</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,6g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>170mg</td> <td>7%</td> </tr> </tbody> </table>	Quantidade por porção		%VD(*)	Valor Energético	134 Kcal=563 KJ	7%	Carboidratos	20g	7%	Proteínas	2,6g	3%	Gorduras Totais	4,8g,das quais	9%	Gorduras Saturadas	1,7g	8%	Gorduras Trans	Não contém	**	Fibra alimentar	0,6g	2%	Sódio	170mg	7%										
Quantidade por porção		%VD(*)																																				
Valor Energético	134 Kcal=563 KJ	7%																																				
Carboidratos	20g	7%																																				
Proteínas	2,6g	3%																																				
Gorduras Totais	4,8g,das quais	9%																																				
Gorduras Saturadas	1,7g	8%																																				
Gorduras Trans	Não contém	**																																				
Fibra alimentar	0,6g	2%																																				
Sódio	170mg	7%																																				
05	<p>COLORAU Embalagem com 1000g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 2g (2 colheres de chá)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>5 Kcal</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>1g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>0,10mg</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>150mg</td> <td>6%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 2g (2 colheres de chá)			Quantidade por porção		%VD(*)	Valor Calórico	5 Kcal	0%	Carboidratos	1g	0%	Proteínas	0g	0%	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	**	Ferro	0,10mg	1%	Sódio	150mg	6%	KG	1.842	9,78	18.014,76
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																						
Porção de 2g (2 colheres de chá)																																						
Quantidade por porção		%VD(*)																																				
Valor Calórico	5 Kcal	0%																																				
Carboidratos	1g	0%																																				
Proteínas	0g	0%																																				
Gorduras Totais	0g	0%																																				
Gorduras Saturadas	0g	0%																																				
Gorduras Trans	0g	**																																				
Ferro	0,10mg	1%																																				
Sódio	150mg	6%																																				
06	<p>EXTRATO DE TOMATE Embalagem de 310g (refil) – puro e concentrado, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme Anvisa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 60g (3 colheres de sopa)</th> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 60g (3 colheres de sopa)			PCT	18.354	2,64	48.454,56																											
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																						
Porção de 60g (3 colheres de sopa)																																						

	<i>Quantidade por porção</i>	<i>%VD(*)</i>																																					
	<i>Valor Calórico</i> 30 Kcal=2% 127KJ																																						
	<i>Carboidratos</i> 5,8g	2%																																					
	<i>Proteínas</i> 0,7g	1%																																					
	<i>Gorduras Totais</i> 0g	0%																																					
	<i>Gorduras Saturadas</i> 0g	0%																																					
	<i>Gorduras Trans</i> 0g	**																																					
	<i>Fibra alimentar</i> 0,8mg	3%																																					
	<i>Sódio</i> 382mg	16%																																					
07	<p>FUBÁ PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g - flocos de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 50g (1/2 xícara)</th> </tr> <tr> <th><i>Quantidade por porção</i></th> <th colspan="2"><i>%VD(*)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Valor Calórico</i> 181 KJ</td> <td colspan="2">Kcal=7609%</td> </tr> <tr> <td><i>Carboidratos</i> 38g</td> <td colspan="2">13%</td> </tr> <tr> <td><i>Proteínas</i> 4,1g</td> <td colspan="2">8%</td> </tr> <tr> <td><i>Gorduras Totais</i> 1,8g</td> <td colspan="2">3%</td> </tr> <tr> <td><i>Gorduras Saturadas</i> 0,3g</td> <td colspan="2">1%</td> </tr> <tr> <td><i>Gorduras Trans</i> 0g</td> <td colspan="2">**</td> </tr> <tr> <td><i>Fibra alimentar</i> 3,7g</td> <td colspan="2">15%</td> </tr> <tr> <td><i>Sódio</i> 18mg</td> <td colspan="2">1%</td> </tr> </tbody> </table>		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 50g (1/2 xícara)			<i>Quantidade por porção</i>	<i>%VD(*)</i>		<i>Valor Calórico</i> 181 KJ	Kcal=7609%		<i>Carboidratos</i> 38g	13%		<i>Proteínas</i> 4,1g	8%		<i>Gorduras Totais</i> 1,8g	3%		<i>Gorduras Saturadas</i> 0,3g	1%		<i>Gorduras Trans</i> 0g	**		<i>Fibra alimentar</i> 3,7g	15%		<i>Sódio</i> 18mg	1%		PCT	25.699	2,62	67.331,38
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																							
Porção de 50g (1/2 xícara)																																							
<i>Quantidade por porção</i>	<i>%VD(*)</i>																																						
<i>Valor Calórico</i> 181 KJ	Kcal=7609%																																						
<i>Carboidratos</i> 38g	13%																																						
<i>Proteínas</i> 4,1g	8%																																						
<i>Gorduras Totais</i> 1,8g	3%																																						
<i>Gorduras Saturadas</i> 0,3g	1%																																						
<i>Gorduras Trans</i> 0g	**																																						
<i>Fibra alimentar</i> 3,7g	15%																																						
<i>Sódio</i> 18mg	1%																																						
08	<p>XERÉM PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO- Embalagem de 500g – Xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de</p>		PCT	4.190	3,55	14.874,50																																	

identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Calórico	180 Kcal=766 KJ	9%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	3,5g	5%
Gorduras Totais	1,9g	3%
Gorduras Saturadas	0,3g	1%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	6,7g	27%
Cálcio	3,5mg	0%
Ferro	1,2mg	9%
Sódio	0mg	1%

09	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Integral Sachê 400g Leite em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.</p>	PCT	17.500	13,48	235.900,00																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 26g (2 colheres de sopa)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>129 Kcal=542 KJ</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>9,6g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>6,7g</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>7,1g</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>4,4g</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 26g (2 colheres de sopa)			Quantidade por porção		%VD(*)	Valor Calórico	129 Kcal=542 KJ	6%	Carboidratos	9,6g	3%	Proteínas	6,7g	9%	Gorduras Totais	7,1g	13%	Gorduras Saturadas	4,4g	20%	Gorduras Trans	0g	**	Fibra alimentar	0g	0%				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																			
Porção de 26g (2 colheres de sopa)																																			
Quantidade por porção		%VD(*)																																	
Valor Calórico	129 Kcal=542 KJ	6%																																	
Carboidratos	9,6g	3%																																	
Proteínas	6,7g	9%																																	
Gorduras Totais	7,1g	13%																																	
Gorduras Saturadas	4,4g	20%																																	
Gorduras Trans	0g	**																																	
Fibra alimentar	0g	0%																																	

	<table border="1"> <tr> <td>Sódio</td> <td>75mg</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Cálcio</td> <td>239mg</td> <td>24%</td> </tr> </table>	Sódio	75mg	3%	Cálcio	239mg	24%																																					
Sódio	75mg	3%																																										
Cálcio	239mg	24%																																										
10	<p>MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS, Embalagem de 500g - Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 80g (1 prato raso)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>286 Kcal=120 2Kj</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>60g</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>9g</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>1,2g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0,3g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>Não contém</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>1,7g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>4,0mg</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 80g (1 prato raso)			Quantidade por porção		%VD(*)	Valor Energético	286 Kcal=120 2Kj	14%	Carboidratos	60g	20%	Proteínas	9g	12%	Gorduras Totais	1,2g	2%	Gorduras Saturadas	0,3g	1%	Gorduras Trans	Não contém	**	Colesterol	0mg	0%	Fibra alimentar	1,7g	7%	Ferro	4,0mg	29%	Sódio	0mg	0%	PCT	6.600	3,89	25.674,00
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																												
Porção de 80g (1 prato raso)																																												
Quantidade por porção		%VD(*)																																										
Valor Energético	286 Kcal=120 2Kj	14%																																										
Carboidratos	60g	20%																																										
Proteínas	9g	12%																																										
Gorduras Totais	1,2g	2%																																										
Gorduras Saturadas	0,3g	1%																																										
Gorduras Trans	Não contém	**																																										
Colesterol	0mg	0%																																										
Fibra alimentar	1,7g	7%																																										
Ferro	4,0mg	29%																																										
Sódio	0mg	0%																																										

11	<p>MARGARINA Embalagem de 500gr -produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <table border="1" data-bbox="225 748 691 1440"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 10g (1 colher de sopa)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>68Kcal=28 6KJ</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>7,5g</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>2,1g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>1,9g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0mg</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>95mg</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>45mcg</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 10g (1 colher de sopa)			Quantidade por porção		%VD (*)	Valor Energético	68Kcal=28 6KJ	3%	Carboidratos	0g	0%	Proteínas	0g	0%	Gorduras Totais	7,5g	14%	Gorduras Saturadas	2,1g	10%	Gorduras Trans	1,9g	**	Colesterol	0mg	**	Fibra alimentar	0g	0%	Sódio	95mg	4%	Vitamina A	45mcg	8%	UND	4.338	5,20	22.557,60
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																												
Porção de 10g (1 colher de sopa)																																												
Quantidade por porção		%VD (*)																																										
Valor Energético	68Kcal=28 6KJ	3%																																										
Carboidratos	0g	0%																																										
Proteínas	0g	0%																																										
Gorduras Totais	7,5g	14%																																										
Gorduras Saturadas	2,1g	10%																																										
Gorduras Trans	1,9g	**																																										
Colesterol	0mg	**																																										
Fibra alimentar	0g	0%																																										
Sódio	95mg	4%																																										
Vitamina A	45mcg	8%																																										
12	<p>ÓLEO DE SOJA Embalagem de 900ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1" data-bbox="204 1821 810 2076"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 13ml (1 colher de sopa)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>108 Kcal =454 KJ</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 13ml (1 colher de sopa)			Quantidade por porção		%VD (*)	Valor Calórico	108 Kcal =454 KJ	5%	LT	3.076	8,16	25.100,16																											
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																												
Porção de 13ml (1 colher de sopa)																																												
Quantidade por porção		%VD (*)																																										
Valor Calórico	108 Kcal =454 KJ	5%																																										

	Carboidratos	0g	0%																																					
	Proteínas	0g	0%																																					
	Gorduras Totais	12g	22%																																					
	Gorduras Saturadas	2,0g	9%																																					
	Gorduras Trans	0g	**																																					
	Gorduras Monoinsaturadas	3,5g	**																																					
	Gorduras Polinsaturadas	6,5g	**																																					
	Ômega 3 (ácido linolênico)	0,5g	**																																					
	Ômega 6 (ácido linoléico)	6,0g	**																																					
	Colesterol	0g	**																																					
	Fibra alimentar	0g	0%																																					
	Sódio	0mg	0%																																					
	Vitamina E	2,8mg	28%																																					
13	<p>PROTEÍNADE SOJA Sabor carne – Embalagem de 400g, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p>			PCT	19.112	4,14	79.123,68																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 50g (1 de xícara de chá)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>139Kcal=584 KJ</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>10g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>24g</td> <td>32%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>10g</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>15mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 50g (1 de xícara de chá)			Quantidade por porção		%VD(*)	Valor Calórico	139Kcal=584 KJ	7%	Carboidratos	10g	3%	Proteínas	24g	32%	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	**	Fibra alimentar	10g	40%	Sódio	15mg	0%				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																								
Porção de 50g (1 de xícara de chá)																																								
Quantidade por porção		%VD(*)																																						
Valor Calórico	139Kcal=584 KJ	7%																																						
Carboidratos	10g	3%																																						
Proteínas	24g	32%																																						
Gorduras Totais	0g	0%																																						
Gorduras Saturadas	0g	0%																																						
Gorduras Trans	0g	**																																						
Fibra alimentar	10g	40%																																						
Sódio	15mg	0%																																						

14	<p>SAL IODADO E REFINADO Embalagem de 1Kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1" data-bbox="225 497 608 840"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 1g (1 pitada)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sódio</td> <td>390mg</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Iodo</td> <td>0,04m g</td> <td>26%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 1g (1 pitada)			Quantidade por porção		%VD(*)	Sódio	390mg	16%	Iodo	0,04m g	26%	KG	1.789	0,96	1.717,44																																				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																								
Porção de 1g (1 pitada)																																																								
Quantidade por porção		%VD(*)																																																						
Sódio	390mg	16%																																																						
Iodo	0,04m g	26%																																																						
15	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ Sachê 400g de achocolatado em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: achocolatado em pó) não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega na unidade.</p> <table border="1" data-bbox="225 1223 716 2083"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 20g (2 colheres de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>74Kcal= 319KJ</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>15g</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0,7g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>1,1g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>7mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Cálcio</td> <td>272mg</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>2,6mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>113mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0,95mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>8,4mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2</td> <td>0,25mg</td> <td>19%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 20g (2 colheres de sopa)			Quantidade por porção		%VD (*)	Valor Energético	74Kcal= 319KJ	4%	Carboidratos	15g	6%	Proteínas	0,7g	1%	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	**	Fibra alimentar	1,1g	4%	Sódio	7mg	0%	Cálcio	272mg	27%	Ferro	2,6mg	19%	Vitamina A	113mg	19%	Vitamina D	0,95mg	19%	Vitamina C	8,4mg	19%	Vitamina B2	0,25mg	19%	PCT	5.425	4,09	22.188,25
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																								
Porção de 20g (2 colheres de sopa)																																																								
Quantidade por porção		%VD (*)																																																						
Valor Energético	74Kcal= 319KJ	4%																																																						
Carboidratos	15g	6%																																																						
Proteínas	0,7g	1%																																																						
Gorduras Totais	0g	0%																																																						
Gorduras Saturadas	0g	0%																																																						
Gorduras Trans	0g	**																																																						
Fibra alimentar	1,1g	4%																																																						
Sódio	7mg	0%																																																						
Cálcio	272mg	27%																																																						
Ferro	2,6mg	19%																																																						
Vitamina A	113mg	19%																																																						
Vitamina D	0,95mg	19%																																																						
Vitamina C	8,4mg	19%																																																						
Vitamina B2	0,25mg	19%																																																						

	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Niacina</td> <td>3,0mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B6</td> <td>0,25mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B12</td> <td>0,45mg</td> <td>19%</td> </tr> </tbody> </table>	Niacina	3,0mg	19%	Vitamina B6	0,25mg	19%	Vitamina B12	0,45mg	19%																												
Niacina	3,0mg	19%																																				
Vitamina B6	0,25mg	19%																																				
Vitamina B12	0,45mg	19%																																				
16	<p>ADOÇANTE DIETETICO Embalagem de 100ml - A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 0,13ml (3 gotas)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th>%VD</th> <th>(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>0Kcal=0KJ</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 0,13ml (3 gotas)			Quantidade por porção	%VD	(*)	Valor Energético	0Kcal=0KJ	3%	Carboidratos	0g	0%	Proteínas	0g	0%	Gorduras Totais	0g	0%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	**	Fibra alimentar	0g	0%	Sódio	0mg	0%	UND	60	4,44	266,40
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																						
Porção de 0,13ml (3 gotas)																																						
Quantidade por porção	%VD	(*)																																				
Valor Energético	0Kcal=0KJ	3%																																				
Carboidratos	0g	0%																																				
Proteínas	0g	0%																																				
Gorduras Totais	0g	0%																																				
Gorduras Saturadas	0g	0%																																				
Gorduras Trans	0g	**																																				
Fibra alimentar	0g	0%																																				
Sódio	0mg	0%																																				
17	<p>CAFÉ, EMBALADO A VÁCUO Café tradicional torrado moído 1° qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - abic, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, pacote 250.0 gramas.</p>	UND	6.286	5,83	36.647,38																																	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porção de 5g (1 colher de sopa)							
Quantidade por porção		%VD (*)					
Valor Energético	21Kcal=88 KJ	1%					
Carboidratos	3,3g	1%					
Proteínas	0,7g	1%					
Gorduras Totais	0,6g	1%					
Gorduras Saturadas	0g	0%					
Gorduras Trans	0g	**					
Fibra alimentar	2,6g	10%					
Sódio	0mg	0%					
18	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Embalagem com 450g - aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, de coloração bege, isento de odores e sabores estranhos, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – cnpa. O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.</p>	KG	1.728	9,18	15.863,04		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porção de 30g (2 colheres de sopa)							
Quantidade por porção		%VD (*)					
Valor Energético	102Kcal=428 KJ	5%					
Carboidratos	17g	6%					
Proteínas	4,8g	1%					
Gorduras Totais	1,8g	3%					
Gorduras Saturadas	0,4g	2%					
Gorduras Trans	0g	**					

	<table border="1"> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>3g</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </table>	Fibra alimentar	3g	12%	Sódio	0mg	0%																																		
Fibra alimentar	3g	12%																																							
Sódio	0mg	0%																																							
19	<p>CEBOLA Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 100g</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th colspan="2">%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>39Kcal=428KJ</td> <td>1,95%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>8,9g</td> <td>2,97%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,17g</td> <td>1,56% </td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0,1g</td> <td>0,18%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>2,2g</td> <td>8,8%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>1mg</td> <td>0,04%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>5000UI</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 100g			Quantidade por porção	%VD (*)		Valor Energético	39Kcal=428KJ	1,95%	Carboidratos	8,9g	2,97%	Proteínas	1,17g	1,56%	Gorduras Totais	0,1g	0,18%	Gorduras Saturadas	0g	0%	Gorduras Trans	0g	**	Fibra alimentar	2,2g	8,8%	Sódio	1mg	0,04%	Vitamina A	5000UI	100%	KG	4.760	3,63	17.278,80
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																									
Porção de 100g																																									
Quantidade por porção	%VD (*)																																								
Valor Energético	39Kcal=428KJ	1,95%																																							
Carboidratos	8,9g	2,97%																																							
Proteínas	1,17g	1,56%																																							
Gorduras Totais	0,1g	0,18%																																							
Gorduras Saturadas	0g	0%																																							
Gorduras Trans	0g	**																																							
Fibra alimentar	2,2g	8,8%																																							
Sódio	1mg	0,04%																																							
Vitamina A	5000UI	100%																																							

VALOR TOTAL DO LOTE 001 R\$ 943.854,41(NOVECENTOS E QUARENTA E TRÊS MIL, OITOCENTOS E CINQUENTA E QUARTO REAIS E QUARENTA E UM CENTAVOS).

LOTE 2 - CARNES.

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CARNE BOVINA (MOÍDA DE	Embalagem de 1kg - Trata-se de um produto cru, congelado, de coloração vermelho escuro opaco, característico de	KG	14.000	26,21	366.940,00

	PRIMEIRA QUALIDADE),	<p>produtos congelados, com odor e sabor característicos e ausência de ranço. Os ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS; A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 100g (1 porção)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>% VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>181,38Kcal=567KJ</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>1,28g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>21,09g</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>9,51g</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>3,52g</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0,53g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,34g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>138,24mg</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 100g (1 porção)			Quantidade por porção		% VD(*)	Valor Energético	181,38Kcal=567KJ	9%	Carboidratos	1,28g	0%	Proteínas	21,09g	28%	Gorduras Totais	9,51g	17%	Gorduras Saturadas	3,52g	16%	Gorduras Trans	0,53g	**	Fibra alimentar	0,34g	1%	Sódio	138,24mg	5%				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																							
Porção de 100g (1 porção)																																							
Quantidade por porção		% VD(*)																																					
Valor Energético	181,38Kcal=567KJ	9%																																					
Carboidratos	1,28g	0%																																					
Proteínas	21,09g	28%																																					
Gorduras Totais	9,51g	17%																																					
Gorduras Saturadas	3,52g	16%																																					
Gorduras Trans	0,53g	**																																					
Fibra alimentar	0,34g	1%																																					
Sódio	138,24mg	5%																																					
02	FRANGO (COXA E SOBRECORA) CONGELADO	<p>Cortes congelados de frango s/ osso e s/ pele (coxas e sobrecoxas) - Embalagem de 2kg-2,5kg – Preparado a partir de aves sadias, abatidas sobre prévia inspeção sanitária. O produto não poderá conter pele, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Deve conter aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças; consistência firme e compacta e odor e sabor característicos do frango. Embalados em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 100g (1/2 unidade)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>% VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>160Kcal=672KJ</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>19g</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>9g</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>2g</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>88mg</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 100g (1/2 unidade)			Quantidade por porção		% VD(*)	Valor Energético	160Kcal=672KJ	8%	Carboidratos	0g	0%	Proteínas	19g	25%	Gorduras Totais	9g	16%	Gorduras Saturadas	2g	9%	Gorduras Trans	0g	**	Colesterol	88mg	29%	Fibra alimentar	0g	0%	KG	30.200	14,44	436.088,00
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																							
Porção de 100g (1/2 unidade)																																							
Quantidade por porção		% VD(*)																																					
Valor Energético	160Kcal=672KJ	8%																																					
Carboidratos	0g	0%																																					
Proteínas	19g	25%																																					
Gorduras Totais	9g	16%																																					
Gorduras Saturadas	2g	9%																																					
Gorduras Trans	0g	**																																					
Colesterol	88mg	29%																																					
Fibra alimentar	0g	0%																																					

		Sódio	95mg	4%																																																
		Ferro	1mg	1%																																																
03	OVOS	Ovos brancos – Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.			BDJ	5.205	15,66	81.510,30																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 50g (1 unidade)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>% VD(**)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>74Kcal=</td> <td>3,73%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0,6g</td> <td>0,21%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>6,3g</td> <td>8,33%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>5g</td> <td>9,09%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>1,55g</td> <td>7,05%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>274mg</td> <td>91%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>63mg</td> <td>2,63%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>260 UI</td> <td>5,2%</td> </tr> <tr> <td>Cálcio</td> <td>28mg</td> <td>2,8%</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>1mg</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 50g (1 unidade)			Quantidade por porção		% VD(**)	Valor Energético	74Kcal=	3,73%	Carboidratos	0,6g	0,21%	Proteínas	6,3g	8,33%	Gorduras Totais	5g	9,09%	Gorduras Saturadas	1,55g	7,05%	Gorduras Trans	0g	**	Colesterol	274mg	91%	Fibra alimentar	0g	0%	Sódio	63mg	2,63%	Vitamina A	260 UI	5,2%	Cálcio	28mg	2,8%	Ferro	1mg	100%			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																				
Porção de 50g (1 unidade)																																																				
Quantidade por porção		% VD(**)																																																		
Valor Energético	74Kcal=	3,73%																																																		
Carboidratos	0,6g	0,21%																																																		
Proteínas	6,3g	8,33%																																																		
Gorduras Totais	5g	9,09%																																																		
Gorduras Saturadas	1,55g	7,05%																																																		
Gorduras Trans	0g	**																																																		
Colesterol	274mg	91%																																																		
Fibra alimentar	0g	0%																																																		
Sódio	63mg	2,63%																																																		
Vitamina A	260 UI	5,2%																																																		
Cálcio	28mg	2,8%																																																		
Ferro	1mg	100%																																																		
R\$		884.538,30 (OITOCENTOS E OITENTA E QUATRO MIL, QUINHETOS E TRINTA E OITO REAIS E TRINTA CENTAVOS)																																																		

VALOR TOTAL DO LOTE 002 - R\$ 884.538,30 (OITOCENTOS E OITENTA E QUATRO MIL, QUINHETOS E TRINTA E OITO REAIS E TRINTA CENTAVOS)

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.828.392,71 (Um milhão, oitocentos e vinte e oito mil, trezentos e noventa e dois reais e setenta e um centavos)

5. DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO

5.1 O prazo de vigência da contratação é de até 31/12/2022, contados a partir da data da assinatura do contrato.

6 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente aquisição correrão por conta da dotação orçamentária a seguir descrita, aprovada para o exercício financeiro de 2022.

Dotacao 82

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 500.1001 - Recursos não vinculados de Impostos – Educação

Dotacao 84

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 552 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

7. DAS INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

7.1 O licitante/fornecedor após declarado vencedor deverá apresentar amostras de acordo com as especificações da planilha em até 24h, sob pena de desclassificação. As amostras deverão estar etiquetadas indicando o nome do licitante e referência ao número da presente licitação, as quais serão analisadas pela nutricionista da Secretaria de Educação. O licitante que tiver algum item não aceito terá o seu lote desclassificado, sendo chamado o 2º colocado para apresentação de amostras e assim sucessivamente.

8 ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 Do local e horário de entrega

8.1.1 O local de entrega será no Almoxarifado da Av. Cel. Carlos de Brito, S/N - Centro, Pesqueira - PE, 55200-000; (SETOR DE COMPRAS).

8.1.2 O prazo para entrega será de até 03 (Três dias) úteis a contar da data de recebimento por e-mail do documento que autorize o fornecimento, qual seja, Contrato ou instrumento equivalente (Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento), em remessa única.

a) *Os documentos citados serão, preferencialmente, encaminhados via e-mail, para o endereço eletrônico indicado pelo fornecedor, que deverá dar o RECEBIDO no prazo de até 03 (três) dias úteis do envio. Reputar-se-á por entregue e recebido, o e-mail que não tiver confirmação de recebimento, findo o prazo de três dias úteis, e não houver informação de erro de entrega pelo servidor de e-mails.*

8.2 Critério de Aceitação dos Materiais:

8.2.1 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.4 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

8.4.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 São obrigações da Contratante:

9.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

9.1.2 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.1.3 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.1.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.1.5 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

9.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no instrumento convocatório, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no 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;

10.1.1.1 O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário se equipamentos e no caso de produtos de especificação técnica de uso na embalagem, com uma versão em português e ainda uma relação da rede de assistência técnica autorizada do equipamento/produto.

10.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.1.3 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.1.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.4.1 Regularidade com a receita federal;

10.1.4.2 Regularidade com a previdência social;

10.1.4.3 Regularidade com o fundo de garantia de tempo de serviço;

10.1.4.4 Regularidade com os débitos trabalhistas;

10.1.4.5 Regularidade com a receita estadual;

10.1.4.6 Regularidade com a receita municipal;

10.1.4.7 Balanço Patrimonial exigível e apresentado da forma da Lei, devidamente certificado pelas autoridades competentes; a) Não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, pois os produtos a serem licitados, são bens de fornecimento para pronta entrega ou para a locação de materiais.

10.1.5 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, frete (qualquer valor de empenho), carga e descarga de mercadoria, seguros, deslocamento, alimentação e hospedagem de pessoal, prestação de garantia, instalação e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do pacto contratual assinado.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.2 A fiscalização de que trata este item 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 Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, 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 as providências cabíveis.

14. DO PAGAMENTO

14.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

14.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

14.1.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.1.4 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

14.1.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

14.1.6 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

14.1.7 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

14.1.8 Constatando-se, a irregularidade da contratada, 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 da contratante.

14.1.9 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

14.1.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

14.1.11 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

14.1.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

14.1.13 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância,

devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

14.1.14 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.1.15 A Contratada 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 à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

14.1.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,000189589, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(9,25 / 100)}{365} \quad I = 0,000189589$$

TX = Percentual da taxa anual = 9,25%

15. DO REAJUSTE

15.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

15.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo se divulgar o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

15.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

15.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

15.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

16.0 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pela razão abaixo justificado:

16.1.1 Os produtos a serem licitados, são bens de fornecimento para pronta entrega de materiais, sendo pagos somente após o ateste de conformidade definitiva do produto.

17.0 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

17.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

17.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.4 comportar-se de modo inidôneo;

17.1.5 cometer fraude fiscal;

17.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

17.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

17.2.2 multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 08 (oito) dias;

17.2.3 multa compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

17.2.4 em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

17.2.5 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 dois anos;

17.2.5.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

17.2.6 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;

17.3 As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

17.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

17.4.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.4.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

17.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

17.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 08 (oito) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

17.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.9 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

17.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.12 As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no Diário Oficial.

18.0 DAS INFORMAÇÕES

18.1 Declaramos para os devidos fins, que as informações contidas neste *Termo de Referência* atendem a todas as necessidades para a aquisição dos produtos solicitados e que o teor deste documento é de inteira responsabilidade da Secretaria de Educação.

BARBARA ESTEFHANE GOMES FERREIRA
CRN 34280
NUTRICIONISTA

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATANTE : FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADO : **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

OBJETO : O presente instrumento tem por objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

CONTRATO Nº *********

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PESQUEIRA/PE, Estado de Pernambuco, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **06.074.663/0001-37**, representado neste ato pelo Sr. **THIAGO TORRES DE LIMA**, Secretário municipal de educação, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua José Nepomuceno das Neves, N ° 180, Centro, Pesqueira-PE, inscrito sob o CPF nº 056.936.424-88 e RG nº 7.054.639 SDS/PE, de ora em diante denominado simplesmente CONTRATADA, têm por si justo e acordado, celebrar o presente Contrato de Prestação de Serviços , tendo em vista o Processo Licitatório nº xx/2021- modalidade Pregão Eletrônico nº xxx/2021, homologado em / / 2021, que se regerá pelos seguintes fundamentos legais: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, além de, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores e demais legislação pertinente, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção da merenda escolar das creches e escolas

municipais, através do programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme relação, quantitativos e especificações constantes no Edital e em seus anexos.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – A aquisição dos gêneros alimentícios, objeto do presente Contrato, plenamente vinculado ao processo de Pregão Eletrônico e à proposta, rege-se pela Lei Federal nº 8.666/93, bem como a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT	UNID	VLR UNIT	VLR TOTAL
001
002
VALOR TOTAL ESTIMADO				

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO DE INÍCIO DO FORNECIMENTO E DURAÇÃO DO CONTRATO

2.1. O prazo máximo para o início da execução do objeto desta contratação será de forma imediata, a partir da assinatura do contrato pelas partes, em atendimentos de acordo com as requisições da área gestora;

2.2 O prazo de vigência do contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2021, considerado da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA PRORROGAÇÃO

3.1. Quando da prorrogação contratual, a contratante assegurar-se-á de que os preços contratados continuam compatíveis com os praticados no mercado, para os itens contratados, respeitada a categoria, e preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- I - Quando os serviços forem prestados regularmente;
- II - A CONTRATADA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do não cumprimento do prazo de entrega da garantia contratual;
- III - O CONTRATANTE ainda tenha interesse na realização do fornecimento dos produtos;
- IV - O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para o CONTRATANTE;
- V - A CONTRATADA concorde expressamente com a prorrogação.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR E DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1. Considerando o(s) item(ns) descrito(s) na tabela constante no subcláusula Única, da Cláusula Primeira, fica o valor global deste contrato **em R\$ xxx,00 (xxxxxxxxxxxxx reais)**.

4.2 O pagamento será efetuado mensalmente até o dia 30 (trinta) do mês subsequente ao do efetivo fornecimento, mediante apresentação de Notas Fiscais devidamente conferidas e atestadas por servidores dos órgãos gestores dos contratos.

4.2.1 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

4.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art.

29 da Lei nº 8.666, de 1993.

- a) Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- b) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

4.4 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

4.5 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

4.6 Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

4.7 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

4.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

4.9 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

4.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

4.10.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

4.11 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.10.1 A Contratada 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 à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

4.12 Os preços contratados são fixos e irrevogáveis pelo período de um ano, contado da data limite para a apresentação de proposta, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

4.13 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice legal de variação IPCA/IBGE.

4.13.1 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

4.14 Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

4.15 As revisões de preço com aplicação de equilíbrio econômico-financeiro deverá ser provocado pela contratada e será realizada pela contratante com base nos casos previstos em Lei e considerando análises de mercado e fundamentações em pesquisas de preços realizadas na ocasião, considerando a evolução de preços dos produtos no Município, com uma periodicidade mínima de 3 (três) meses entre ocorrências.

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

5.1 As despesas com os serviços decorrentes do presente contrato correrão à Conta das dotações orçamentárias a seguir descritas:

Dotacao 82

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 500.1001 - Recursos não vinculados de Impostos – Educação

Dotacao 84

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 552 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

CLÁUSULA SEXTA -DAS ALTERAÇÕES, ACRESCIMOS E SUPRESSÕES

6.1.A CONTRATADA deverá aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste instrumento, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁSULA SETIMA - São obrigações da CONTRATADA:

7.1 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 e, ainda:

7.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: tipo do produto e procedência.

7.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

- 7.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 7.6 Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 7.7 Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os produtos ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.
- 7.8 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 7.9 Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

CLAUSULA OITAVA - São obrigações da CONTRATANTE:

São obrigações da Contratante:

- 8.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 8.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 8.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 8.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 8.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLAUSULA NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será impedido de participar de licitações, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 9.2. A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93:
- a - advertência;
 - b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado;
 - c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do

contrato;

d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

9.3. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

9.4 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

9.5 Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

9.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

9.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

9.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

9.9 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

9.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA - RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

10.1. Previsto no termo de referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O(s) empregado(s) e prepostos da CONTRATADA não terão quaisquer vínculos empregatícios com a CONTRATANTE, correndo por conta exclusiva da primeira todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial, as quais se obriga a saldar na época devida.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos com base nos princípios e regras do Direito Civil e Direito Administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO VINCULAÇÃO

Este termo vincula-se ao pela Lei Federal nº 8.666/93, bem como a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes elegeram o Fórum da Comarca de Pesqueira/PE, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 04 (quatro) vias de igual teor.

Pesqueira, de março de 2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EMPRESA FORNECEDORA

ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO - PROCURADOR

A (nome da empresa)..... CNPJ, nº, com sede à, neste ato representado pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa - nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(a)....., (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº, expedido pela, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº, residente à rua, nº como meu mandatário, a quem confiro amplos poderes para junto à Prefeitura de Tacaratu, praticar todos os atos necessários, relativos ao **Processo Licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico nº/2022**, conferindo-lhe, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente dando tudo como bom, firme e valioso.



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ao Pregoeiro

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Prefeitura Municipal de Pesqueira – Secretaria Municipal de Educação.

PREGÃO ELETRÔNICO N.º. XXX/2022.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, por intermédio do seu representante legal, Sr. _____, portador da carteira de identidade n.º _____, o qual tem poder de praticar de todos os atos relativos ao certame, notadamente: formular ofertas, inclusive verbais; assinar os documentos da licitação; negociar preços; e interpor recursos ou renunciar ao direito de propô-lo, **DECLARA** para os devidos fins, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital do certame licitatório, PREGÃO ELETRÔNICO N.º. XXX/2022.



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ao Pregoeiro
Adilson Ferreira
Prefeitura Municipal de Pesqueira –

PREGÃO ELETRÔNICO N°/2022.

A empresa _____ inscrita no CNPJ sob o n° _____, domiciliada na Rua _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, para fins do disposto no art. 3º da Lei Complementar nº. 147/2014, que:

- a) Se enquadra como MICROEMPRESA – ME ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP;
(Informar apenas a que a licitante se enquadrar)

- b) A receita bruta anual da empresa não ultrapassa o disposto nos incisos I (ME) e II (EPP) do *art. 3º* da *Lei Complementar nº 147/2014*;
- c) Não tem nenhum dos impedimentos do § 4º do *art. 3º*, da mesma lei, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal.



ANEXO VI

DECLARAÇÃO

A empresa _____ pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua _____ nº _____ inscrita no cadastro nacional de pessoa jurídica do ministério da fazenda sob o nº. _____ e inscrição estadual nº _____, Declara, para os fins de direito, na qualidade de licitante do procedimento licitatório sob a modalidade de Pregão Eletrônico, em cumprimento ao inciso XXXIII, do artigo 7º. da Constituição Federal combinado ao inciso V do artigo 27 da Lei 8.666/93, que não possui no quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Nome da cidade _____ de _____ de 2022.

Proprietário ou Sócio da empresa
CPF:

Nome da Empresa

CNPJ: _____

