EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO SRP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 093/2022
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO
COM LOTE EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE MICRO EMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS
(Processo Administrativo n.º 8640/2022)
CÓDIGO CIDADES : 2022.073E0600001.02.0004

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE VIANA**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VIANA/ES**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n. º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES – CEP: 29.130-065, por intermédio da 1ª Comissão permanente de Licitação, instituída pela Portaria nº. 274, de 14/04/2022, publicada em 19/04/2022, retroagindo os seus efeitos ao dia 11/04/2022, realizará licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço por ITEM,** através do site www.portaldecompraspublicas.com.br do Portal de Compras Públicas, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações; na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014; na Lei Orgânica do Município de Viana, conforme seu artigo 64, inciso XXI; na Lei Municipal nº 1.808, de 15 de agosto de 2006; na Lei Municipal nº 2.183, de 16 de junho de 2009; no Decreto Municipal nº 298, de 19 de dezembro de 2017 (que regulamenta a Lei do Pregão); no Decreto Municipal nº 199, de 29 de agosto de 2017 (que regulamenta a Lei 2.183/2009 e estabelece o Sistema de Registro de Preços), pelas demais legislações aplicáveis ao tema, inclusive os Princípios Gerais do Direito, bem como pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CEREAIS, CARNES, HORTIFRÚTIS, PÃES E DIVERSOS), PARA ATENDIMENTO OS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE VIANA/ES**, conforme detalhamento do objeto, condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
1.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência e Anexo VII, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.
1.3. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, para cada um dos itens, observando-se o seguinte modelo:
1.3.1. **LOTES 01(01), 03(02), 05(03), 07(04), 09(05), 11(06), 13(07), 15(08), 17(09), 21(12), 29(19), 31(20), 36(24), 41(28) 46(32), 49(34), 51(35), 55(38), 57(39), 62(43), 64(44), 66(45), 68(46), 74(51), 77(53), 79(54),**

84(58), 90(63), 92(64), , 96(67), 101(71) 103(72) e 109(77) destinados à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital;

1.3.2. **LOTES 02(01a), 04(02a), 06(03a), 08(04a), 10(05a), 12(06a), 14(07a), 16(08a), 18(09a), 19(10), 20(11), 22(12a), 23(13), 24(14), 25(15), 26(16), 27(17), 28(18), 30(19a), 32(20a), 33(21), 34(22), 35(23), 37(24a), 38(25), 39(26), 40(27), 42(28a), 43(29), 44(30), 45(31), 47(32a), 48(33), 50(34a), 52(35a), 53(36), 54(37), 56(38a), 58(39a), 59(40), 60(41), 61(42), 63(43a), 65(44a), 67(45a), 69(46a), 70(47), 71(48), 72(49), 73(50), 75(51a), 76(52), 78(53a), 80(54a), 81(55), 82(56), 83(57), 85(58a), 86(59), 87(60), 88(61), 89(62), 91(63a), 93(64a), 94(65), 95(66), 97(67a), 98(68), 99(69), 100(70), 102(71a), 104(72a), 105(73), 106(74), 107(75), 108(76) e 110(77a),** destinados exclusivamente à participação de empresas enquadradas como ME, EPP ou equiparadas, sem prejuízo da sua participação nos demais lotes.

2. DO ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA

2.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública e serão utilizados recursos de tecnologia da informação, por meio de comunicação eletrônica via *INTERNET*, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.
2.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "www.portaldecompraspublicas.com.br" constante da página eletrônica do Portal de Compras Públicas (Provedor).
2.3. Serão observadas as seguintes datas e horários para os procedimentos:

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO: : até às 08 horas do 05/08/2022.

PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO: até às 08 horas do 08/08/2022.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 08 horas do dia 10/08/2022.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: às 09:30 horas do dia 10/08/2022.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 10 horas do dia 10/08/2022.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

ENDEREÇO: As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.4. 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, nos mesmos horários e endereço eletrônico anteriormente estabelecido; desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas decorrentes do objeto do REGISTRO DE PREÇOS, ora licitado, correrão à conta das respectivas dotações orçamentária dos órgãos que da Ata se utilizar e serão

especificadas no tempo da ordem de emissão do fornecimento ou da elaboração do contrato.

4. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A presente licitação será efetuada através do Sistema de Registro de Preços, previsto no artigo 15 da Lei nº 8.666/93, no artigo 11 da Lei nº 10.520/02, nas Leis Municipais nº 2.183/09 e nº 1.808/06, Decretos Municipais nº 298/17 e nº 199/2017, bem como da legislação correlata.
4.2. O Sistema de Registro de Preços é um conjunto de procedimentos que se destina à seleção de fornecedores e preços que ficarão registrados em Ata à disposição do órgão gerenciador constante do item 5.1 deste edital, para utilização em eventuais futuras contratações para aquisição de bens e/ou prestação de serviços.
4.3. A Ata de Registro de Preços é um documento vinculativo, obrigacional, com características de compromisso para futura contratação, no qual se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.
4.4. O Órgão Gerenciador é o órgão ou entidade da Administração responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.
4.5. O Órgão Participante é o órgão ou entidade da Administração que participa dos procedimentos iniciais do SRP e integra a Ata de Registro de Preços; e Órgão Não Participante é o órgão ou entidade da Administração Pública, exceto da Administração direta do Município de Viana, que não participou dos procedimentos iniciais, não integrando a Ata de Registro de Preços, mas que poderá utilizá-la mediante adesão.
4.6. O Órgão Não Participante é o órgão ou entidade da Administração Pública, exceto da Administração direta do Município de Viana que não participou dos procedimentos iniciais do SRP, não integrando a Ata de Registro de Preços, mas que poderá utilizá-la para aquisição de bens e/ou contratação de serviços, mediante adesão, após autorização do órgão gerenciador e ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, o interesse pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
4.7. Compromissário Fornecedor - pessoa física ou jurídica registrada na ata de registro de preços, com o compromisso de fornecer o objeto licitado.
4.8. Gestor da Ata e/ou Fiscal do Contrato - em Registro de Preços é o setor ou servidor designado pelos Órgãos Participantes e Órgão Gerenciador para administrar os quantitativos e as contratações provenientes de registro de preços, nos termos do Decreto nº 199/2017.
4.9. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurada ao fornecedor registrado na Ata de Registro de Preços preferência para contratação em igualdade de condições, caso o valor obtido no certame seja igual ou superior àqueles registrados.

5. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

5. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

5.1.A **SECRETARIA DE ORDEM PÚBLICA E SERVIÇOS URBANOS (SEMOPS)** será responsável pelo gerenciamento, orientação e controle do presente sistema de registro de preços;

6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e mediante aceitação de fornecimento pelo licitante beneficiário da Ata de Registro de Preços, tudo em conformidade com os critérios estabelecidos no Decreto Municipal 199/2017.
6.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
6.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a no máximo 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
6.4 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao máximo dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
6.5 Ao órgão não participante que aderir à ata compete os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
6.6 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

7. DO CREDENCIAMENTO E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão, os interessados do ramo de atividades relacionadas ao objeto, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste edital e seus anexos, e que estejam obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo, nos seguintes termos:
7.1.1. Para os LOTES 01(01), 03(02), 05(03), 07(04), 09(05), 11(06), 13(07), 15(08), 17(09), 21(12), 29(19), 31(20), 36(24), 41(28) 46(32), 49(34), 51(35), 55(38), 57(39), 62(43), 64(44), 66(45), 68(46), 74(51), 77(53),

79(54), 84(58), 90(63), 92(64), , 96(67), 101(71) 103(72) e 109(77) - Todos os interessados que atendam aos requisitos do edital;

7.1.2. Para os LOTES 02(01a), 04(02a), 06(03a), 08(04a), 10(05a), 12(06a), 14(07a), 16(08a), 18(09a), 19(10), 20(11), 22(12a), 23(13), 24(14), 25(15), 26(16), 27(17), 28(18), 30(19a), 32(20a), 33(21), 34(22), 35(23), 37(24a), 38(25), 39(26), 40(27), 42(28a), 43(29), 44(30), 45(31), 47(32a), 48(33), 50(34a), 52(35a), 53(36), 54(37), 56(38a), 58(39a), 59(40), 60(41), 61(42), 63(43a), 65(44a), 67(45a), 69(46a), 70(47), 71(48), 72(49), 73(50), 75(51a), 76(52), 78(53a), 80(54a), 81(55), 82(56), 83(57), 85(58a), 86(59), 87(60), 88(61), 89(62), 91(63a), 93(64a), 94(65), 95(66), 97(67a), 98(68), 99(69), 100(70), 102(71a), 104(72a), 105(73), 106(74), 107(75), 108(76) e 110(77a) - Exclusivamente empresas enquadradas como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou equiparadas (MPE), nos termos da Lei Complementar 147/2014 e que atendam aos requisitos do edital.

7.2. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação de chave de identificação e senha, pessoal e intransferível, do representante credenciado pelo Portal de Compras Públicas. (Provedor do Sistema).

7.3. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site https://www.portaldecompraspublicas.com.br/, opção "Fazer Login".

7.3.1. O credenciamento do licitante dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e senha, pessoal e intransferível, obtidas junto ao Portal de Compras Públicas, através de cadastramento simplificado.

7.3.2. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município ou ao Portal de Compras Públicas a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido, ainda que por terceiros.

7.3.2.1. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

7.3.3. As dúvidas referentes ao credenciamento e a operação do Portal de Compras Públicas, deverão ser sanadas com o suporte técnico do mesmo através do telefone 3003.5455.

7.4. Como requisito para participação no Pregão, o licitante deverá assinalar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital, inclusive sua condição de tratamento diferenciado quando for o caso.

7.4.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

7.4.2. O envio das declarações por meio do sistema obriga a proponente a todos os efeitos legais, uma vez que a senha e a chave eletrônica são de uso exclusivo.

7.5. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, durante todo o procedimento licitatório.

7.6. Os licitantes deverão indicar suas propostas de preços, utilizando para tanto, exclusivamente, o Sistema Eletrônico, sendo consideradas inválidas as propostas apresentadas por quaisquer outros meios.
7.7. As propostas de preços poderão ser enviadas, substituídas e excluídas até a data e hora de sua abertura definidas no item 02 deste Edital.
7.8. CABERÁ AO LICITANTE ACOMPANHAR AS OPERAÇÕES NO SISTEMA ELETRÔNICO DURANTE A SESSÃO PÚBLICA DE DISPUTA E ATÉ SUA EFETIVA HOMOLOGAÇÃO, FICANDO RESPONSÁVEL PELO ÔNUS DECORRENTE DA PERDA DE NEGÓCIOS DIANTE DA INOBSERVÂNCIA DE QUAISQUER ATOS OU MENSAGENS EMITIDAS PELO PREGOEIRO OU PELO SISTEMA OU DE SUA DESCONEXÃO.
7.9. A participação nesta licitação implica no acatamento das seguintes condições:
7.9.1. O objeto ofertado deverá atender as especificações constantes deste Edital e seus Anexos;
7.9.2. Os preços ofertados serão fixos;
7.9.3. Concordância quanto às condições e exigências estipuladas na presente licitação, inclusive, as condições constantes deste edital e seus anexos, caso não tenha impugnado oportunamente, naquilo que discordar;
7.9.4. Nos preços propostos estarão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o fornecimento do objeto da licitação.
7.10. Não poderão participar desta licitação aqueles que:
a) não atenderem as condições e exigências deste instrumento;
b) tenham sido punidos com suspensão temporária perante o Município de Viana ou declarados inidôneos perante qualquer órgão da Administração Pública;
c) tenham como gerentes, acionistas controladores ou responsáveis técnicos, servidores da Prefeitura Municipal de Viana;
d) proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
e) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
f) que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
g) entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.
7.10.1 É vedada ao servidor dos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal, inclusive Fundação instituída e/ou mantidas pelo Poder Público, participar como licitante, direta ou indiretamente, por si ou por interposta pessoa, do procedimento licitatório disciplinado por legislação vigente.

8. DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

8.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório desta licitação.
8.1.1. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, através do Sistema Portal de Compras (www.portaldecompraspublicas.com.br).

8.1.1.1. Os esclarecimentos serão divulgados no Portal de Compras Públicas, mesmo local da publicação do Edital.
8.1.2. As impugnações poderão ser realizada por forma eletrônica, em local próprio no Sistema Portal de Compras (www.portaldecompraspublicas.com.br), no prazo assinalado, observados os demais requisitos de admissibilidade, não tendo efeito suspensivo.
8.1.2.1. Caberá ao pregoeiro, decidir sobre a impugnação, no prazo de até 48 horas, suspendendo os prazos do certame, caso necessário.
8.1.2.1.1. Na hipótese da suspensão de prazo do certame, será lançada no sistema a informação de que o mesmo se encontra "Suspenso".
8.1.2.2. Caso o Pregoeiro decida pelo não acatamento da impugnação, os autos do processo serão encaminhados ao Secretário Municipal de Gestão e Finanças a quem competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão do Pregoeiro.
8.1.2.3. Acolhida a impugnação contra o Edital, será designada e publicada nova data para a realização do certame.
8.2. Até três dias úteis anteriores antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, que deverá ser enviado ao pregoeiro.
8.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
8.4. Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. O encaminhamento da proposta pelo licitante pressupõe seu pleno conhecimento e aceitação de todas as regras do certame.
9.1.1 O licitante assinalará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e proposta exigidos neste instrumento convocatório, sujeitando-se às sanções legais na hipótese de declaração falsa.
9.1.2. Para a elaboração da proposta comercial o licitante deverá considerar os preços praticados no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária.
9.2. Assinalar em campo próprio o tipo de seguimento de faturamento de sua empresa, ou seja, sua condição de **Microempresa** ou **Empresa de Pequeno Porte**.
9.3.Para fins deste edital, doravante a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte serão identificadas simplesmente, como "**MEP"**.
9.4. **Da proposta de preços no PORTAL DE COMPRAS:**
9.4.1. A proposta de preços prevista no Edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico, mediante a opção "Acesso identificado", na página inicial do site www.portaldecompraspublicas.com.br, conforme datas e horários limites estabelecidos no item 2 deste instrumento convocatório.

9.4.2. Será de inteira responsabilidade do licitante o preenchimento de todas as informações requeridas pelo sistema, devendo o mesmo cuidar para que tais não o identifiquem sob pena de desclassificação.

9.4.3. **A proposta e os lances formulados pelo licitante na Sessão Pública através do sistema eletrônico deverão indicar o PREÇO UNITÁRIO DO ITEM, expresso em Real (R$).**

9.4.4. Após o fim do acolhimento de proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

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

9.5. No caso de propostas com valores iguais, não ocorrendo lances, prevalecerá aquela que for recebida e registrada em primeiro lugar.

9.6. O preço proposto deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos por ventura decorrente ou de qualquer outra forma relacionados com o objeto da presente licitação tais como, exemplificativamente: impostos, taxas, transportes, seguros, embalagens, encargos, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, insumos de qualquer natureza, etc.

9.6.1. Quaisquer tributos, custos ou despesas, de qualquer natureza, omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o objeto ser entregue ao Município sem ônus adicional.

9.7 O prazo de validade da proposta não será inferior a **120(cento e vinte)** dias, a contar da data de sua apresentação.

9.8. CASO A MESMA EMPRESA VENÇA A COTA RESERVADA E A COTA PRINCIPAL, A CONTRATAÇÃO DAS COTAS DEVERÁ OCORRER PELO MENOR PREÇO UNITÁRIO, CONFORME PRECONIZA O ART. 5º DO DECRETO MUNICIPAL Nº 239/2017 E LEI COMPLEMENTAR 123.

9.9 No caso dos **LOTES 01(01), 03(02), 05(03), 07(04), 09(05), 11(06), 13(07), 15(08), 17(09), 21(12), 29(19), 31(20), 36(24), 41(28) 46(32), 49(34), 51(35), 55(38), 57(39), 62(43), 64(44), 66(45), 68(46), 74(51), 77(53), 79(54), 84(58), 90(63), 92(64), , 96(67), 101(71) 103(72) e 109(77), NÃO EXCLUSIVOS**, as propostas com valores iguais, não ocorrendo lances, após observadas todas as exigências estabelecidas para o tratamento diferenciado das MEPP's, para efeito de classificação, prevalecerá aquela que for recebida e registrada em primeiro lugar.

9.9.1. Os **LOTES 02(01a), 04(02a), 06(03a), 08(04a), 10(05a), 12(06a), 14(07a), 16(08a), 18(09a), 19(10), 20(11), 22(12a), 23(13), 24(14), 25(15), 26(16), 27(17), 28(18), 30(19a), 32(20a), 33(21), 34(22), 35(23), 37(24a), 38(25), 39(26), 40(27), 42(28a), 43(29), 44(30), 45(31), 47(32a), 48(33), 50(34a), 52(35a), 53(36), 54(37), 56(38a), 58(39a), 59(40), 60(41), 61(42),**

63(43a), 65(44a), 67(45a), 69(46a), 70(47), 71(48), 72(49), 73(50), 75(51a), 76(52), 78(53a), 80(54a), 81(55), 82(56), 83(57), 85(58a), 86(59), 87(60), 88(61), 89(62), 91(63a), 93(64a), 94(65), 95(66), 97(67a), 98(68), 99(69), 100(70), 102(71a), 104(72a), 105(73), 106(74), 107(75), 108(76) e 110(77a), EXCLUSIVOS, serão destinados a participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas.

10. DO JULGAMENTO E DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. Após o encerramento do horário definido para o acolhimento de propostas, o Pregoeiro, iniciará, via internet, a sessão pública do Pregão Eletronico e verificará a conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste Edital, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com o mesmo.
10.2. Para o julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, **expresso em Real (R$),** observada as informações adicionais constantes da relação dos produtos como marca e/ou fabricante, para cada item proposto, conforme condições definidas neste edital e seus anexos.
10.3. Será desclassificada a proposta que:
a) não atender as disposições contidas no presente Ato Convocatório e seus Anexos;
b) apresentar vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes;
c) apresentar irregularidade, omissão ou defeito que dificulte o seu julgamento;
d) contiver qualquer limitação ou condição contrastante com o presente Edital;
10.4. Eventual desclassificação de proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
10.5. No caso de todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar as licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimada (s) da (s) causa (s) da desclassificação.
10.6. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.
10.7. NÃO SERÃO ACEITAS PROPOSTAS COM VALORES SUPERIORES AOS ESTABELECIDOS NO ANEXO VII DESTE EDITAL.
10.7.1. AS PROPOSTAS COM VALORES SUPERIORES AOS ESTABELECIDOS NO ANEXO VII SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS NO MOMENTO DE ABERTURA DAS MESMAS.

11. DA SESSÃO DE DISPUTA E DOS LANCES

11.1. A partir do horário previsto no item 02 do Edital, a sessão pública de disputa eletrônica, via Internet, será aberta por comando do Pregoeiro.
11.2. Classificadas as propostas, o Pregoeiro iniciará a fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
11.2.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes das proponentes deverão estar conectados ao sistema para participação da sessão de lances.

11.2.2. A cada lance ofertado o sistema informará, imediatamente, o recebimento e o respectivo horário de registro e valor, mas não identificará os autores dos lances registrados.
11.3. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, sobre o menor valor registrado.
11.4. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
11.4.1. O intervalo determinado pelo sistema virtual entre os lances enviados não será inferior a 15 (quinze) segundos.
11.4.2. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
11.5. Será considerado vencedor da etapa de lances, o licitante que ofertar o MENOR PREÇO conforme definido no item 10.2.
11.6. 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.
11.6.1. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
11.6.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinicio somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, via sistema.
11.7.A etapa de lances no tempo normal será controlada e encerrada pelo Pregoeiro, mediante encaminhamento de aviso e fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo que poderá ser de **até 30 (trinta) minutos**, **aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico**, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
11.8.O Sistema anunciará o licitante detentor da melhor proposta imediatamente após o encerramento da etapa de lances.
11.9. Encerrada a etapa de lances quando o menor preço ofertado pertencer a uma empresa que não seja enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) será aberto automaticamente a opção para o Pregoeiro aplicar o direito de preferência estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006.
11.10. Havendo proposta registrada nos termos do item acima igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor oferta, será convocada via chat de mensagem do sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas em data e hora informados pelo Pregoeiro através de comunicação eletrônica (e-mail) a ME ou EPP melhor classificada para registrar proposta com valor inferior ao último valor arrematado.
11.10.1. O novo valor proposto pela ME ou EPP deverá ser apresentado no prazo máximo de 5 (cinco) minutos **após convocação** do Pregoeiro, sob pena de preclusão do direito de preferência.
11.10.2. Havendo o exercício de preferência pela ME ou EPP, o Pregoeiro passa à etapa de negociação, observando-se os demais procedimentos subsequentes estabelecidos para cada etapa deste certame.
11.10.3. Caso a ME ou EPP não exerça o direito de preferência ou não atenda às exigências do edital, o sistema, de forma automática, convocará a ME ou EPP

remanescente, cuja proposta se enquadre no limite de 5% conforme subitem 11.11, obedecida a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.10.4. Se houver equivalência de valores apresentados por ME ou EPP, dentre as propostas de valor até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço ofertada por empresa não enquadrada como tal, terá preferência na apresentação de novo lance aquela que registrou primeiro sua proposta, por ordem de data/hora, conforme o histórico eletrônico de propostas registradas no Portal de Compras, e assim sucessivamente.

11.11. Na hipótese de nenhuma ME ou EPP exercer o direito de preferência ou não atender às exigências do edital, a empresa não enquadrada como tal que apresentou o menor preço permanece na posição de melhor classificada, iniciando-se a fase de negociação.

11.12. A desistência em apresentar lance eletrônico implicará a manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

11.13. Caso os licitantes classificados não apresentem lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

11.13.1. Verificado pelo Pregoeiro que o menor valor apresentado está superior ao estimado para a licitação, este negociará sua adequação visando obter preço melhor para o Município, observado todas as exigências estabelecidas anteriormente.

11.13.1.1. A contraproposta objetivando reduções de preços será registrada pelo Pregoeiro, através do Sistema Eletrônico, enquanto o lote estiver na condição "arrematado".

11.14. Os proponentes, a qualquer momento, depois de finalizado o lote, poderão registrar seus questionamentos para o Pregoeiro via sistema, acessando o "Chat Mensagens", sendo que todas as mensagens enviadas constarão no Histórico do Relatório de Disputa.

11.15. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á ata no sistema eletrônico, na qual constará a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas ao certame licitatório, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

11.16. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação, abrindo o prazo de até 02 (duas) horas para que os documentos de habilitação possam ser remetidos por meio eletrônico no formato PDF para primeira análise, no seguinte endereço eletrônico: licitacao@viana.es.gov.br ou no próprio Sistema Eletrônico;

11.16.1. Fica fixado o prazo de **02 (dois) dias úteis** a contar do encerramento da sessão de disputa, para que o licitante detentor da melhor oferta apresente a proposta comercial e toda documentação habilitatória na forma do anexo IV deste Edital, via email no endereço eletrônico constante no subitem 11.16 ou anexando-a em local próprio no em local próprio no Sistema Portal de Compras (www.portaldecompraspublicas.com.br) ou ainda fisicamente no endereço constante no subitem 11.16.2.

11.16.2. Os documentos deverão ser endereçados ao Pregoeiro e para **Prefeitura Municipal de Viana, Secretaria Municipal de Gestão e Finanças - Sala Licitações 01, Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro – Viana/ES, CEP: 29.130-915.**
11.16.2.1. Na hipótese de remessa postal, somente será admitido o uso de serviços expressos (SEDEX ou similar), contado, para fins do item 11.16.1, a data da postagem.
11.17. Constatado o atendimento quanto à compatibilidade do preço, em relação ao estimado para contratação e quanto às exigências do edital, o licitante que ofertou o menor preço será declarado vencedor.
11.17.1. Será desclassificada a proposta que apresentar preços manifestamente inexequíveis nos termos da lei.
11.18. Se a proposta ou o lance de menor preço apresentado não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, observando-se o direito de preferência estabelecido para as MEP's, verificando sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, negociando o preço visando à obtenção da menor oferta obtida no Pregão.
11.18.1. Não sendo possível a redução do preço nas hipóteses traçadas no item anterior, o Pregoeiro certificará tal ato, e estando o mesmo compatível com o valor estimado pela Administração, poderá declará-lo vencedor.

12. DO ENCAMANINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. O arrematante deverá apresentar proposta escrita, redigida em idioma nacional, impressa em papel com timbre da licitante por meio mecânico ou informatizado, de forma clara e inequívoca, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em estrita observância às especificações contidas neste edital, assinada a última folha e rubricada as demais pelo seu titular ou representante legal, devidamente identificado no prazo referido no item 11.16 e seus subitens.
12.1.1. O proponente deverá utilizar o modelo de proposta apresentado no **ANEXO II** deste Edital.
12.2. A proposta deverá ser preenchida contendo as especificações claras e detalhadas do objeto ofertado**, valor unitário, valor total do item ofertado e valor global do lote**, expresso em moeda corrente nacional (R$) com seu valor unitário com até duas casas decimais após a vírgula (R$ X,XX) e valor total do lote com até duas casas decimais após a vírgula (R$ X,XX), por extenso, prevalecendo no caso de divergência os valores por extenso sobre os numéricos.
12.2.1. Deverá ser observado pelo proponente que o valor unitário de cada item deverá corresponder ao preço de mercado, podendo o pregoeiro determinar a adequação da proposta à forma aqui estabelecida, o que deverá ser providenciado no prazo de 02 (dois) dias úteis.
12.2.2. A proposta terá prazo de validade conforme estipulado no item 9.7 deste Edital, contados da data de sua apresentação.
12.2.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

12.3. O preço proposto deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos por ventura decorrente ou de qualquer outra forma relacionados com o objeto da presente licitação tais como, exemplificativamente: impostos, taxas, transportes, seguros, embalagens, encargos, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, insumos de qualquer natureza, etc.
12.3.1. Quaisquer tributos, custos ou despesas, de qualquer natureza, omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o objeto ser entregue ao Município sem ônus adicional.
12.3.2. A proposta deverá ser preenchida contendo as especificações claras e detalhadas do objeto ofertado**, valor unitário, valor total do item ofertado e valor global do lote**, expresso em moeda corrente nacional (R$) com seu valor unitário com até duas casas decimais após a vírgula (R$ X,XX) e valor total do lote com até duas casas decimais após a vírgula (R$ X,XX), por extenso, prevalecendo no caso de divergência os valores por extenso sobre os numéricos.
12.4. É facultado à administração o requerimento de amostra do produto para análise o que será feito por uma comissão especialmente constituída para tal finalidade.
12.4.1. O indicativo da necessidade da apresentação de amostra, o prazo para sua apresentação e as condições do seu julgamento constarão no **ANEXO I – Termo de Referência**.
12.4.2. Em não havendo o cumprimento do prazo estipulado e no caso de divergência entre a amostra e a especificação do edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.
12.4.3. O órgão requisitante se responsabilizará pela guarda das amostras pelo período máximo de 15 (quinze) dias após homologação do processo licitatório, ficando a sua retirada a cargo da empresa, no mesmo local onde as mesmas foram entregues.
12.4.3.1. Não sendo retirado o material no prazo estipulado considerar-se-á interpretado tal conduta como renuncia ao mesmo.
12.4.4. As despesas/custos decorrentes da apresentação de amostras correrão às expensas, exclusivamente, do licitante.
12.5. A proposta deverá ser encaminhada juntamente com os documentos de habilitação ao endereço indicado no item 11.16.2.
12.6. No julgamento da habilitação e das propostas, 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.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Para ser habilitado a seguir no certame o licitante deverá apresentar a documentação constante do **ANEXO III e IV**, parte integrante deste edital
13.2. Sob a pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo.
13.2.1. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

13.2.2. Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
13.3. **Será desclassificado** aquele que deixar de apresentar qualquer documento solicitado ou apresentá-lo em desacordo com o estabelecido neste Edital e seus Anexos.
13.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o vencedor da licitação, iniciando-se a contagem do prazo para a intenção de recursos.

14. DO RECURSO

14.1. **DECLARADO O VENCEDOR**, qualquer licitante, poderá manifestar imediatamente sua intenção de recorrer, exclusivamente, por meio eletrônico.
14.1.1. Será considerada como manifestação imediata aquela efetuada, por meio do sistema, até às 18 horas do dia subsequente àquele em que for declarado por meio do sistema eletrônico, o licitante vencedor.
14.1.2. Somente será admitida a manifestação que contenha a motivação recursal.
14.1.3. A falta de manifestação imediata e/ou motivação recursal do licitante importará a decadência do direito de recurso;
14.1.3.1. A motivação na manifestação recursal deverá conter minimamente o apontamento da ilegalidade arguida.
14.1.4. Feita a manifestação motivada da intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso.
14.1.5. Apresentado o recurso serão os demais licitantes intimados por meio do próprio sistema a apresentar, caso assim o desejem, contrarrazões em 03 (três) dias, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
14.1.6. A manifestação da intenção de recurso desacompanhada da motivação minimamente conforme item 14.1.3.1., e/ou a não apresentação das razões do mesmo importará no cancelamento da mesma no sistema eletrônico.
14.2. O Pregoeiro receberá o recurso, examinando-o quanto a admissibilidade, verificando a sua tempestividade, a sucumbência, a legitimidade e o interesse da parte.
14.2.1. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo Licitante.
14.3. O Pregoeiro poderá reconsiderar a decisão atacada ou encaminhar o recurso à autoridade competente, a qual caberá decidi-lo em última instancia administrativa.
14.4. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.
14.5. Os memoriais das razões do recurso e contrarrazões poderão encaminhados na forma eletrônica, em local próprio no Sistema Portal de Compras (www.portaldecompraspublicas.com.br), ou, ser apresentados por escrito, dirigidos ao Pregoeiro e protocolizados junto ao **Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Viana, sito a Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana, ES – CEP: 29.130-915, em dias úteis**, no horário de 09h às 17h.
14.5.1. Na hipótese de remessa postal somente será admitido o uso de serviços expressos (SEDEX ou similar), contado, para fins do item 14.1.4, a data da postagem.

14.6. Não havendo interposição de recurso e após análise da habilitação, caberá ao Pregoeiro, proceder a adjudicação do objeto ao licitante vencedor.
14.6.1. Os recursos deverão ser instruídos obrigatoriamente com cópia do Contrato Social, mandato procuratório, autenticados em Cartório, por Tabelião de Notas ou por oficiais do Registro Civil das pessoas naturais competentes, ou em publicação no órgão da imprensa na forma da Lei, para representar a empresa recorrente, com a devida qualificação da empresa e de seu representante.
14.7. Os recursos interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.
14.8. Estando regulares os atos praticados, a autoridade superior homologará o certame, podendo revogar ou anular a licitação nos termos do art. 49 da Lei Federal 8666/93.
14.9. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na Secretaria Municipal de Gestão e Finanças, em dias úteis, nos horários de 9h às 17h.
14.9.1. Havendo interesse em cópias do processo, o licitante deverá proceder solicitação por escrito, sendo as mesmas executadas à custa do interessado.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.
15.2. A homologação deste Pregão compete ao ordenador de despesas.

16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologada a licitação, o adjudicatário será convocado a assinar a Ata de Registro de Preços, o que de deverá fazê-lo no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis.**
16.1.1. O não atendimento a convocação de que trata o item acima sujeitará o adjudicatário às sanções previstas neste edital.
16.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário durante o seu transcurso e desde que ocorra por motivo justificado e aceito pela Administração.
16.2. A minuta da Ata de Registro de Preços a ser firmada, integra o presente edital para todos os fins e efeitos de direito e regulamentará as condições da execução do objeto, direitos, obrigações e responsabilidades das partes.
16.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contado do dia posterior a sua publicação em veículo de imprensa oficial do Município de Viana/ES, conforme Decreto Municipal nº 199, de 29 de agosto de 2017 (que regulamenta a Lei 2.183/2009 e estabelece o Sistema de Registro de Preços).
16.4. Os contratos advindos da Ata de Registro de Preços poderão ser reajustados, de acordo com o Art. 65 da Lei 8.666/93.
16.5. Dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** contados de sua convocação, quando deverá comparecer a Gerência de Contratos e Convênios, localizado no terceiro andar da Sede da Prefeitura, para assinatura do Contrato, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo às sanções legais e às previstas no Edital, podendo ainda

ser enviado pelo setor responsável via e-mail e assinado eletronicamente pelo contratado.

16.5.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração, nos termos do artigo 64, §1º, da Lei nº 8.666/93.

16.6. Será facultada a substituição do Contrato Administrativo, na forma do artigo 62 da Lei nº 8.666/93, a critério da Administração e independentemente de seu valor, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens/materiais adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

16.7. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no artigo 81 desta Lei, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

16.8. Aquele que convocado para assinatura do contrato ou da ata não o fizer dentro do prazo estabelecido pela Administração, deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, sendo-lhe garantido o direito à ampla defesa, serão aplicadas as sanções de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estabelecido em sua proposta e a penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal ou a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no artigo 93 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

16.9. Farão partes integrantes do contrato, todos os elementos apresentados na proposta da licitante vencedora que tenham servido de base à definição da presente licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

16.10. A publicação resumida do instrumento de contrato (extrato) e de seus eventuais aditamentos na Imprensa Oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Prefeitura Municipal de Viana até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, nos termos do artigo 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

16.11. A Ordem de Fornecimento deverá conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do contrato, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da Contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.

16.12. A ordem de fornecimento será expedida por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e/ou correio eletrônico.

16.13. A atestação dos serviços deverá ser efetuada pela Secretaria Requisitante.

16.14. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, a fim de verificar

a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

17. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

17.1. Os prazos e condições de entrega do objeto desta licitação são aqueles definidos no **ANEXO I -** Termo de Referência, Autorização de Fornecimento e/ou Contrato, cuja minuta é parte integrante deste edital.
17.2. Emitida a Autorização de Fornecimento o compromitente obriga-se a retirá-la e efetuar a entrega do objeto, ambas dentro dos prazos estabelecidos conforme item acima, sob pena de sofrer as sanções estabelecidas neste edital.
17.3. O prazo de entrega admite prorrogação, a critério do órgão requisitante, desde que justificado por escrito, mediante algum dos seguintes motivos:
17.3.1. Superveniência de fato excepcional e imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de entrega dos objetos licitados;
17.3.2. Aumento das quantidades inicialmente previstas no Edital, nos limites permitidos na Lei 8.666/93;
17.3.3. Impedimento por fato ou ato de terceiros, reconhecido pela Administração em documentos contemporâneos a sua ocorrência;
17.3.4. Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração Municipal, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.
17.4. O fornecedor será obrigado a corrigir, remover, reparar, substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os objetos em que vierem a ser recusados por vícios e defeitos de fabricação ou incorreções ou que estejam fora das especificações, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas contadas de sua notificação, hipótese que impedirá o recebimento definitivo enquanto não for satisfeito integralmente o objeto contratado.
17.5. O Município poderá rejeitar, no todo ou em parte, o objeto fornecido em desacordo com as especificações e condições estabelecidas no Edital, fixando prazo para regularização.
17.6. O recebimento definitivo será feito na forma do art. 73 da Lei 8.666/93, mediante conferencia de sua conformidade com a qualidade, quantidade e especificações técnicas dos objetos adquiridos.
17.6.1**.** O recebimento definitivo não exime o fornecedor das responsabilidades e sanções previstas neste ato convocatório.
17.7. O órgão requisitante não será obrigado a usar o quantitativo total do objeto, podendo assim, haver variação a menor ou a maior dos quantitativos, nos limites permitidos por Lei.

18. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATANTE E CONTRATADO

18.1. As obrigações da contratada e da contratante são as constantes no **ANEXO I** - Termo de Referência, parte integrante deste edital.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado na forma constante do **ANEXO I** - Termo de Referência, parte integrante deste edital.

20. DO PREÇO, DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO E DO REAJUSTE

20.1. Os preços são fixos e irreajustáveis até 01 (um) ano de vigência.
20.2. É vedada expressamente a repactuação de preços, como espécie de reajuste contratual.
20.3. O valor do contrato pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do artigo 65, inciso II, letra "d", da Lei nº 8.666/93, e observado o seguinte:
a) as eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém, de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato e deverão obrigatoriamente ser objeto de análise pela Procuradoria Geral do Município, bem como, pela Secretaria Municipal de Controle e Transparência.
20.4. As variações referidas no subitem anterior serão efetivadas obedecendo ainda os seguintes critérios:
20.4.1. Do acréscimo contratual:
a) quando os serviços constarem da proposta de preços apresentada pela CONTRATADA os preços serão aqueles nela previstos.
b) inexistindo elementos que permitam a fixação dos preços correspondentes prevalecerão os que vierem a ser ajustados entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.
c) caso não haja acordo entre as partes, a CONTRATANTE poderá contratar com terceiros sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito a indenização ou reclamação.
d) ficará a CONTRATADA obrigada a permitir e facilitar a qualquer tempo a fiscalização do objeto contratado, facultando o livre acesso dos fiscais ao local de trabalho, bem como aos depósitos, às instalações e ao registro e documentos relacionados com o negócio contratado.
20.4.2. Do decréscimo contratual:
a) caso a CONTRATADA já houver adquirido os materiais para aplicação na execução do contrato, antes da Ordem de Supressão, serão pagos exclusivamente os valores dos materiais pelo preço de aquisição regularmente comprovados devendo estes ser recolhidos ao almoxarifado da CONTRATANTE.
b) caso a CONTRATADA não se manifestar após a Ordem de Supressão serão deduzidos dos pagamentos o valor dos materiais conforme previsto na documentação apresentada.
20.5. Os preços unitários contratados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, serão reajustados utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - INPC/IBGE, ou outro que venha substituí-lo, *pro rata temporis*, com base na seguinte fórmula:
R = (índice relativo ao mês do reajuste - índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta).
P/Io
Em que:
a) para o primeiro reajuste:
R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do reajuste;
Io = índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;
P = preço atual dos serviços.
b) para os reajustes subsequentes:
R = reajuste procurado;
I = índice relativo ao mês do novo reajuste;
Io = índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado;
P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.
20.6. Os reajustes serão precedidos de solicitação da CONTRATADA.
20.7. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.
20.8. Será considerada como data de início dos efeitos financeiros do reajuste a data da solicitação da CONTRATADA.
20.9. Na concessão de reajuste de preços, deve atentar-se especialmente para as seguintes situações no cumprimento do objeto contratual:
20.9.1. Atraso por culpa da CONTRATADA:
a) se houver aumento do índice, prevalece o vigente na data em que deveria ter sido realizado o objeto;
b) se houver diminuição do índice, prevalece o vigente na data em que for executado o objeto;
20.9.2. Antecipação:
a) prevalece o índice vigente na data em que for realizado o objeto;
20.9.3. Prorrogação:
a) prevalece o índice vigente no mês previsto para cumprimento do objeto.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. As sansões administrativas a serem aplicados em caso de descumprimento contratual são as constantes no **ANEXO I** - Termo de Referência, parte integrante deste edital.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
22.1.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão da Autorização de Fornecimento sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
22.2. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação
22.3. A aceitação da proposta vencedora, pelo Município, obriga o seu proponente ao fornecimento do objeto desta licitação, pelo preço e condições oferecidas, não cabendo o direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos em sua proposta, quer seja por erro ou omissão.
22.4. Em havendo eventual divergência de informações entre o corpo deste edital e seus anexos prevalecerá o constante do corpo.

22.4.1. **Em havendo eventual divergência de informações entre o ANEXO IV - Documento de habilitação em relação ao ANEXO I - Termo de Referência, prevalecerá o que constar do ANEXO IV, exceto ao que se referir a qualificação técnica.**

22.5. A Administração poderá revogar a presente licitação, por interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta ou anulá-la por ilegalidade, total ou parcialmente, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, disponibilizando no sistema para conhecimento dos interessados.

22.5.1. A Administração poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

22.6. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação.

22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

22.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança do fornecimento.

22.9. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta comercial.

22.10. O Pregoeiro poderá desclassificar o licitante até o recebimento da Autorização de Fornecimento, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver conhecimento de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

22.11. Pela elaboração e apresentação da proposta e documentação, o proponente não terá direito a auferir vantagens, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

22.12. O licitante que não comprovar a veracidade dos elementos informativos apresentados à Administração, quando solicitado, será automaticamente inabilitado no presente certame.

22.13. Não havendo solicitação, pelos interessados, de esclarecimentos e informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

22.14. O licitante informará em sua proposta comercial o endereço eletrônico (e-mail) por meio do qual serão reconhecidas como válidas todas e quaisquer comunicações e/ou notificações feitas no curso deste processo.

22.15. Não será permitida a entrega do objeto licitado sem que o órgão competente da Administração Municipal emita, previamente, a respectiva Autorização de Fornecimento.

22.16. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

22.16.1. Só se iniciam e vencem os prazos em dias úteis.

22.17. O Edital completo da presente licitação poderá ser adquirido eletronicamente no site do Portal de Compras Públicas, www.portaldecompraspublicas.com.br , no site oficial do município www.viana.es.gov.br, link licitações ou ainda junto ao Gerência de Licitações 1, Secretaria Municipal de Gestão e Finanças, Prefeitura Municipal de Viana, sito Avenida Florentino Ávidos, nº 01, Centro, Viana, ES – CEP. 29.130-915 – Tel.: (0xx27) 2124.6731 e mediante apresentação de mídia apropriada para gravação do arquivo.
22.18. O esclarecimento de dúvidas relacionadas a esta licitação, serão divulgados mediante publicação de comunicados na página *web*, no endereço www.portaldecompraspublicas.com.br, ficando os licitantes obrigados a acessá-la até o fim desta licitação para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.
22.19. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
22.20. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro, com base na legislação em vigor.
22.21. Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

ANEXO I .....Termo de Referência;
ANEXO II .....Modelo de Proposta Comercial;
ANEXO III .....Termo Declaratório;
ANEXO IV ..... Documentação para habilitação;
ANEXO V ..... Modelo da Ata de Registro de Preços;
ANEXO VI ..... Modelo do Contrato;
ANEXO VII ..... Lotes com os respectivos valores máximos e quantidades.

Viana/ES, 25 de julho de 2022.

GEORGEA DE JESUS PASSOS:03163346774

Assinado de forma digital por GEORGEA DE JESUS PASSOS:03163346774
Dados: 2022.07.27 16:22:11 -03'00'

GEORGEA PASSOS
Pregoeira da Prefeitura Municipal de Viana/ES
Portaria nº 274/2022

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 093/2022
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 8640/2022

1. OBJETO

1.1 Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios (cereais, carnes, hortifrútis, pães e diversos), para atendimento os alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana, de acordo com as especificações contidas neste termo de referência, bem como no pedido de compras.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1 As especificações detalhadas e as quantidades solicitadas dos gêneros alimentícios estão descritas no pedido de compras e no (anexo I-A). As mesmas foram identificadas através dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável pelo programa.

2.1.1 Os cardápios norteiam a aquisição anual de todos os gêneros alimentícios a serem adquiridos por meio deste procedimento licitatório, bem como os alimentos provenientes da Agricultura Familiar (adquiridos por meio da Chamada Pública).

2.1.2 O cardápio poderá sofrer alterações, uma vez que o mesmo é elaborado e disponibilizado as Unidades de Ensino mensalmente, onde cada mês compõe um cardápio especifico elaborado pela Nutricionista responsável técnica da GAPAE – Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar.

2.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais, para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

2.3 Só será aceito o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2, com as especificações mínimas exigidas: identificação do produto; embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do Lote, nome do fabricante e registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 Considerando que é de extrema importância atender as necessidades nutricionais dos alunos durante a sua permanência na escola, assim contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. Dessa forma, faz-se necessário o encaminhamento do presente Pedido de Compras de aquisição de material de consumo - alimentação escolar – (cereais, carnes, hortifrútis, pães e diversos) para atender os alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino de Viana durante o ano letivo de 2022 e 2023.

3.2 Considerando que os princípios norteadores do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar é a universalização do atendimento; o tratamento igualitário a todos os alunos, respeitando as diferenças biológicas entre idades e as condições de saúde dos alunos; o respeito aos hábitos alimentares, considerando as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local; a continuidade da ação, visto que o atendimento se faz durante 200 (duzentos) dias letivos do ano.

3.2.3 O Programa traz em suas diretrizes o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros para composição dos cardápios oferecidos nas escolas, que ainda respeitem a cultura e as tradições alimentares, contribuindo para resgate e a tradição cultural da região e das populações atendidas.

3.3 O critério utilizado para definição do quantitativo e tipo de cada alimento foram o número de alunos matriculados no ano letivo de 2022, qual seja, aproximadamente 13.500 (treze mil e quinhentos alunos), acrescido de uma quantidade para reserva técnica de segurança, bem como a diversidade e quantidade de cardápios que deverão ser elaborados durante o ano letivo de 2022, tendo em vista que o cardápio é elaborado mensalmente. O Registro de Preços se justifica tendo em vista que a todo tempo temos alunos ingressantes nas unidades escolares, não sendo possível prever quantidades de forma exata, enquadrando-se no que prevê o Art. 3° do Decreto Municipal n° 199/2017, inciso IV.

4. PRAZO, LOCAL E FORMA DE ENTREGA E/OU EXECUÇÃO

4.1. PRAZO:

4.1.1. As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pelas nutricionistas da GAPAE, que serão enviados através de e-mail, com

prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da autorização de fornecimento e solicitação emitida pelas nutricionistas da GAPAE.

4.2. LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.2.1 Os gêneros alimentícios cereais (todos os itens do lote I do Anexo I-A); diversos (todos os itens lote II do Anexo I-A); biscoitos e pães (os itens 26, 27, 28, 29, 30 e 31 do lote III do Anexo I-A); leguminosas (todos os itens do lote V do Anexo I-A); óleos e gorduras (o item 45 do lote VI do Anexo I-A); sucos (todos os itens do lote VII do Anexo I-A); leite (todos os itens do lote IX do Anexo I-A), deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situado na Rua Idalino Carvalho, nº 111, bairro Areinha, Viana/ES, CEP 29.136-920 (Parque Industrial de Viana).

4.2.2 Os gêneros alimentícios biscoitos e pães (os itens 32, 33 e 34 do lote III do Anexo I-A), carnes (todos os itens dos lotes IV do Anexo I-A); óleos e gorduras (o item 46 e 47 do lote VI do Anexo I-A); hortifrutigranjeiros (todos os itens do lote VIII do Anexo I-A), das escolas da zona urbana deverão ser entregues diretamente nas respectivas Unidades de Ensino (Anexo II-A) e os destinados às Unidades de Ensino da Zona Rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item

4.2.4 deste Termo de Referência.

4.2.3 As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento, nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e das 08h às 17h, exceto no horário do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino nas Unidades de Ensino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

4.2.4 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, bairro Areinha, Viana/ES, CEP 29.136-920 (Parque Industrial de Viana), e das 08h às 17h nas Unidades de Ensino, (Anexo II).

4.2.5 Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.

4.2.6 Durante a vigência dos Contratos, as empresas ficam obrigadas a entregar os gêneros alimentícios de acordo com o valor proposto, nas quantidades, nos pesos, marcas e prazos estipulados na autorização de fornecimento.

4.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

4.3.1 Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE e enviado através de e-mail a empresa vencedora do certame.

4.3.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.1.1.

4.3.3 No ato do recebimento serão verificadas as especificações estabelecidas no pedido de compras, qualidade higiênico-sanitária e quantidades, os valores e as marcas dos produtos solicitados na Autorização de Fornecimento. Caso não sejam atendidos os parâmetros supracitados, **a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil**, a contar do primeiro dia útil após o encaminhamento da notificação por e-mail, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

4.3.4 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, em suas embalagens originais, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, sem umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas, nas condições de temperatura exigida em rótulo, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir a completa segurança durante seu transporte.

4.3.5 No ato do recebimento só serão aceitos o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 e 2.3 deste Termo de Referência.

4.3.6 O recebimento provisório ou definitivo dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. VIGÊNCIA

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

5.2 As vigências dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços (SRP), serão de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.1 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;

6.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

6.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

6.3.1 Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados, bem como o local que a empresa armazena seus produtos, a qualquer momento.

6.4 Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.5 Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 12 deste termo de referência.

6.5.1 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.

6.6 Receber os gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e atestar as respectivas Notas Fiscais.

6.7 Rejeitar os produtos que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.

6.8 Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios.

6.9 Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Fornecer os gêneros alimentícios, estritamente de acordo com as especificações descritas no pedido de compras, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento enviada por e-mail, conforme item 4.2.3, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.

7.2 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:

7.2.1 Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: descrição do produto, unidade (Kg/pct/und/mç), quantidade, valor unitário e valor total;

7.2.2 Executar o fornecimento obedecendo às condições gerais e específicas estabelecidas no contrato.

7.3 Entregar os itens solicitados no local informado na autorização de fornecimento, dentro do prazo de validade, em perfeito estado de conservação, sem alterações nas embalagens e/ou conteúdos;

7.4 Repor satisfatoriamente, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, a contar do primeiro dia útil após o recebimento da notificação por e-mail, quaisquer produtos que estiverem fora das especificações licitadas, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

7.5 Arcar com todos os ônus e obrigações inerentes ao fornecimento, entrega, trocas e/ou reposição dos alimentos.

7.6 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).

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

7.8 Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, a qualquer tempo.

7.9 Garantir que durante as entregas dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, o veículo obrigatoriamente deverá acompanhar uma balança de propriedade da empresa, em conformidade com a Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994 e suas alterações, para pesagem e conferência dos gêneros alimentícios recebidos pelo responsável de cada Unidade de Ensino.

7.10 Nas entregas realizadas diretamente nas Unidades de Ensino é indispensável à apresentação das guias de remessa em 3 (três) vias. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pelo recebimento, função e carimbo da escola;

7.11 No tocante, a 1ª (primeira) via da guia de remessa deverá ser entregue para arquivo, respectivamente em cada Unidade de Ensino; 2ª (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios

que se fizerem necessários a GAPAE; a 3ª (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da empresa;

7.11.1 A 2ª (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contado após finalizada a entrega dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, sob pena de aplicação das sanções administrativas.

7.12 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

7.13 Os gêneros alimentícios de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos desde o carregamento na empresa até o ato da entrega.

7.14 Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, acerca de quaisquer eventualidades com o fornecimento dos gêneros alimentícios, comprovando os motivos que impossibilitam a entrega, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

7.15 Zelar, no que lhe compete, pelo correto encaminhamento dos gêneros alimentícios, faturas e demais documentos decorrentes do presente contrato, nos endereços e aos destinatários indicados pela Secretaria requisitante de forma a evitar extravios que possam implicar morosidade e até suspensão nos compromissos e obrigações por parte da CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

7.16 Cientificar, por escrito, dentro do prazo mínimo de 01 (um) dia útil, ao fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal verificada na entrega dos gêneros alimentícios, independentemente da comunicação verbal, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.

7.17 A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fornecedores, distribuidores, fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

7.18 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

7.19 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

8. GESTOR DO CONTRATO

8.1 A gestão do Contrato será de responsabilidade da Secretária Municipal de Educação, os quais terão seus fiscais designados no ato da assinatura do contrato.

8.2 O fiscal ora designado, ou em sua ausência, o seu substituto, deverá.

a) Zelar pelo fiel cumprimento do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências à sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou dos defeitos observados, e, submetendo aos seus superiores, em tempo hábil, as decisões e as providências que ultrapassarem a sua competência, nos termos da lei.

b) Avaliar, continuamente, a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, em periodicidade adequada ao objeto do contrato, e durante o seu período de validade, eventualmente, propor à autoridade superior a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

c) Atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas ao objeto efetivamente entregue, antes do encaminhamento à Secretaria Municipal de Finanças para pagamento.

9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 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.

10. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

10.1 A Estimativa de custo foi baseada em orçamento anexado aos autos.

10.1.1 Os custos estimados para execução do objeto do presente Termo de Referência serão definidos por ocasião da pesquisa de preços de mercado, realizada pela Gerência de Compras da Secretaria Municipal de Gestão e Finanças.

10.2 O orçamento que segue em anexo não exime a pesquisa que deve ser realizada e validada pela Gerência de Compras, na Secretaria Municipal de Gestão e Finanças, que após, fará a elaboração do Quadro Comparativo, com a apuração da Média de Valores orçados;

10.3 Na proposta de Preços deverão conter as especificações detalhadas dos gêneros alimentícios, rigorosamente de acordo com as exigências constantes deste Termo e seus Anexos, não se admitindo propostas alternativas. A proposta deverá ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação, indicar o

nome ou razão social da proponente, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone, endereço eletrônico (e-mail), bem como com os dados de seu representante.
10.4 O valor estimado considerou o menor valor por item dos orçamentos cotados.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:
Atividade: 006001.1230600192.046– Alimentação e Nutrição dos Escolares
Elemento de Despesa: 33903000000 –Material de Consumo
Fonte de Recurso: 10010000000 – Recursos Ordinários
Ficha: 052

Atividade: 006001.1230600192.046– Alimentação e Nutrição dos Escolares
Elemento de Despesa: 33903000000 – Material de Consumo
Fonte de Recurso: 11220000010 – Recursos do FNDE – PNAE
Ficha: 053

Nota Explicativa: *Caso ultrapasse o corrente exercício deverá ser utilizada a dotação orçamentária do ano subsequente, mantendo o projeto/atividade, elemento de despesa e fontes de recurso.*

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, a partir do recebimento de toda documentação comprobatória necessária, por meio de conta corrente da CONTRATADA, no Banco por ele indicado na Proposta de Preços, contados da data da ordem de fornecimento do objeto contratado, constantes na Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, juntamente com a autorização de fornecimento e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, devidamente atestado pelo fiscal do contrato, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento;
12.1.1 Diante das entregas parceladas, os pagamentos referentes aos gêneros alimentícios fornecidos serão realizados conforme as notas fiscais e demais documentos comprobatórios necessários para o pagamento apresentado, de acordo com cronograma de entrega estabelecido pela GAPAE.
12.2 A Nota Fiscal/Fatura deve conter todos os elementos exigidos em lei, tais como:

12.2.1 Identificação completa da Contratada: CNPJ (o mesmo constante da documentação fiscal, exceto se for emitida por filial/matriz que contém o mesmo CNPJ base, com sequencial específico da filial/matriz) da contratada, endereço, inscrição estadual ou municipal, etc.;

12.2.2 Identificação completa do contratante;

12.2.3 Descrição de forma clara do objeto executado;

12.2.4 Valores unitários e totais com as informações referentes aos itens do objeto efetivamente entregues;

12.2.5 Número do processo que originou a licitação, bem como o número do empenho e da autorização de fornecimento.

12.3 Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Viana;

12.4 Os pagamentos poderão ser sustados pela CONTRATANTE no caso de erros ou vícios na(s) Nota (s) fiscal (is) de Serviço/Fatura (s);

12.5 É vedada, terminantemente, a antecipação de pagamentos sem a efetiva entrega dos gêneros alimentícios;

12.6 Os pagamentos serão condicionados à apresentação da Nota Fiscal dos produtos licitados e entregues devidamente atestados pelo setor competente;

12.7 Deverá a contratada apresentar ainda as provas de regularidade fiscal e trabalhista com prazo de validade vigente, descritas abaixo:

a) Prova de Regularidade referente aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União (Certidão Conjunta PGFN e RFB);

b) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Estado onde for sediada a empresa;

c) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município onde for sediada a empresa;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município de Viana;

e) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

f) Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

12.8 Caso ocorra atraso no pagamento na forma estabelecida acima, POR MOTIVO OU CULPA DO CONTRATANTE, incidirá sobre o valor e/ou parcela em atraso a correção monetária através dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à

Caderneta de Poupança, nos termos do artigo 40, inciso XIV, "c" da Lei nº 8.666/93 e alterações;

12.9 O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos fornecimentos já prestados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegura à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação e a pronta quitação das parcelas em aberto;

12.10 Caso a empresa vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor;

12.11 No caso de eventuais atrasos de pagamento, e, desde que a CONTRATANTE não tenha concorrido de alguma forma para tanto, observando que o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, por meio de uma taxa prefixada ao ano ou conforme índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à Caderneta de Poupança (nos termos do artigo 1º alínea "f" da Lei 9.494/94, alterada pelo artigo 5º da Lei nº 11.960/09), mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

I = (TX/100) /365, sendo:

TX - Percentual da taxa anual do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Ampliado fornecido pela FGV - Fundação Getúlio Vargas.

12.12 A compensação financeira prevista nesta condição será incluída, a requerimento do interessado, na fatura do mês seguinte ao da ocorrência;

12.13 Para habilitar-se ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE a 1ª via da Nota Fiscal juntamente com a devida justificativa e comprovação;

12.14 Dados para emissão da Nota Fiscal:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 30.773.924/0001-91
Endereço: Rua Aspazia Varejão, SN, Centro, Viana - ES
CEP 29.130-013
Telefone: (27) 3255-2930

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Nos termos do que prescreve a Lei nº 8.666/93, os fornecedores que descumprirem total ou parcialmente os contratos celebrados com a administração pública municipal e aos licitantes que cometam atos visando frustrar os objetivos da licitação serão aplicadas advertências, multas, suspensão temporária, impedimento de licitar e/ou contratar e declaração de inidoneidade, sem prejuízo de outras providências de caráter administrativo e judicial visando reparação de eventuais danos;

13.2 As condutas e as sanções a que estão passíveis os licitantes e/ou contratados são as seguintes:

a) ADVERTÊNCIA no caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas;

b) MULTA MORATÓRIA de 01% (um por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado, limitado até 10 (dez) dias corridos, após o prazo previsto para entrega dos gêneros alimentícios;

c) MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do Objeto;

d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 03 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o licitante ou contratada permanecer inadimplente;

e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 06 (seis) meses no caso de aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração e alteração da quantidade ou qualidade dos bens entregues;

f) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 12 (doze) meses no caso de retardamento imotivado do fornecimento dos gêneros alimentícios seja integral ou parcial;

g) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de fornecimento dos gêneros alimentícios sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados;

h) IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR: 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 os órgãos e entidades deste Município e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

i) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas, no caso da CONTRATADA ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.

13.3 Na hipótese da aplicação de sanção ficará assegurado ao fornecedor o direito à ampla defesa;

13.4 Ocorrendo à aplicação de sanção o fornecedor será notificado para apresentar defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação;

13.5 No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, o prazo para a defesa do fornecedor é de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da notificação;

13.6 O desatendimento à notificação importa o reconhecimento da veracidade dos fatos e a preclusão do direito pelo fornecedor, implicando na imediata aplicação da sanção prevista em Lei e no edital;

13.7 No exercício de sua defesa o fornecedor poderá juntar documentos e pareceres, bem como aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo;

13.8 A Contratada incumbirá provar os fatos e situações alegadas e, sem prejuízo da autoridade processante, averiguar as situações indispensáveis à elucidação dos fatos e imprescindíveis à formação do seu convencimento;

13.9 A aplicação de três advertências seguidas de justificativas não aceitas, é causa de rescisão contratual, ficando a cargo da Administração decidir sobre a oportunidade e conveniência de rescindir;

13.10 Na hipótese da aplicação de multa, em havendo garantia prestada, o valor será descontado desta;

13.11 Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, ao qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente;

13.12 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos gêneros alimentícios, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte;

13.13 A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Termo de Referência;

13.14 Ocorrendo atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios, a ordem de fornecimento ou contrato poderá ser cancelada ou rescindida, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa de acordo com a modalidade;

13.15 Quando da aplicação de sanções em razão de apresentação documentação ou declaração falsa, falha ou fraude na execução do contrato, inidoneidade de comportamento e cometimento de fraude fiscal será feita comunicação ao Ministério Público para adoção de providências cabíveis no âmbito daquela instituição;

13.16 Independentemente das sanções administrativas cabíveis, a licitante ou contratada ficará, ainda, sujeita à responsabilização pelo pagamento das perdas e danos causados à Administração Municipal ou a terceiros.

14. AMOSTRAS/LAUDOS TÉCNICOS

14.1 A empresa arrematante do item e habilitada deverá apresentar amostras dos gêneros alimentícios, para avaliação técnica nutricional, efetuada pelas nutricionistas da GAPAE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil após seja declarado o vencedor do certame;

14.2 As amostras deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, localizada na Rua Idalino Carvalho 111 – Areinha - Viana, E/S - CEP: 29.136-920, (Parque Industrial de Viana) das 08h às 16h;

14.2.1 Deverão ainda, estar acompanhadas de relação em 02 (duas) vias, em papel ou em recibo próprio (timbrados), contendo: número da licitação, razão social da empresa, número do item cotado e especificação do material, nome do representante e números telefônicos para contato, marca do gênero alimentício cotado, em consonância com a proposta comercial apresentada pela proponente;

14.3 Os licitantes deverão colocar à disposição da GAPAE todas as condições indispensáveis à realização avaliação técnica nutricional.

14.3.1 As amostras dos gêneros alimentícios solicitadas, não poderão fazer parte do quantitativo a ser entregue após a contratação, bem como gerar qualquer tipo de custo para contratante.

14.4 As amostras apresentadas serão analisadas pelas nutricionistas da GAPAE, que avaliará a conformidade do produto ofertado com as especificações do edital e emitirá um laudo atestando a qualidade nutricional ou recusando, justificadamente;

14.5 Todas as despesas com a apresentação das amostras, correrão por conta da proponente, conforme artigo 75 da Lei nº 8.666/93;

14.6 A empresa que deixar de apresentar as amostras ou apresentá-las em desconformidade com as especificações editalícias será DESCLASSIFICADA do certame. Assim, será chamado o segundo melhor colocado na fase de lances, para o mesmo procedimento;

14.7 As embalagens contendo as amostras solicitadas não serão abertas no momento da entrega. Após receber as amostras na sua totalidade, a Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar, terá o prazo de 72 (setenta e duas) horas a contar do primeiro dia útil após a entrega de todos os gêneros alimentícios, para emitir laudo contendo avaliação técnica nutricional. Que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação, que tomará as providências cabíveis para prosseguimento do certame;

14.8 Em nenhuma hipótese a amostra apresentada será tida como início da entrega dos produtos;

14.9 A amostra reprovada que for passível de devolução, deverá ser procurada pela proponente em até 02 (dois) dias úteis, contados da data do recebimento do parecer de julgamento da mesma, sob pena de lhe ser dada outra destinação;

14.10 Serão considerados critérios e parâmetros de avaliação para orientar no exame das amostras:

a) Análise Sensorial: cor (aparência), odor/aroma, sabor e textura;

b) Tempo de cocção, quando couber;

c) Embalagem: integridade, informação nutricional, data de validade, lote e lista de ingredientes.

14.11. Será oportunizado aos participantes do certame verificar as amostras e os Laudos técnicos emitidos, em dia e horário pré-agendado pela Secretaria Municipal de Educação.

15. DESCRIÇÃO DO PÚBLICO BENEFICIADO

15.1 A aquisição da alimentação escolar será para atender todos os alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Viana.

16. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

16.1 O objeto deste Termo de Referência é comum, nos termos do art. 1º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

17. DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO

17.1. O reajuste será adotado, obrigatoriamente, como forma de compensação dos efeitos das variações inflacionárias, devendo ocorrer depois de decorrido 12 (doze) meses da apresentação da proposta.

17.2. É vedada expressamente a repactuação de preços, como espécie de reajuste contratual.17.3 Os preços unitários contratados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado do início da proposta ou nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, serão reajustados utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - INPC/IBGE ou outro que venha substituí-lo, *pro rata temporis*, com base na seguinte fórmula:

$$R = \frac{P\,.\,(i - io)}{io}$$

(índice relativo ao mês do reajuste - índice relativo ao mês da apresentação da proposta comercial).

P/Io

Em que:

a) para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do reajuste;

Io = índice relativo ao mês da apresentação da proposta comercial;

P = preço atual dos serviços.

b) para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

Io = índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado;

P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

17.4 Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada.

17.5 A Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

17.6 Será considerada como data de início dos efeitos financeiros do reajuste a data da solicitação da Contratada.

17.7 Na concessão de reajuste de preços, deverão ser especialmente observadas as seguintes situações no cumprimento do objeto contratual:

17.7.1 Atraso por culpa da Contratada:

17.7.1.1 Se houver aumento do índice, prevalece o vigente na data em que deveria ter sido realizado o objeto;

17.7.1.2 Se houver diminuição do índice, prevalece o vigente na data em que for executado o objeto.

17.7.2 Antecipação:

17.7.2.1 Prevalece o índice vigente na data em que for realizado o objeto.

17.7.3 Prorrogação:

17.7.3.1 Prevalece o índice vigente no mês previsto para cumprimento do objeto.

18. DO REEQUILÍBRIO CONTRATUAL

18.1 O valor do contrato pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 65, II, "d", da Lei nº 8.666/93 e deverá ser observado o seguinte:

18.1.1 As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência de fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado; ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, deve-se fazer a comprovação de configuração da álea econômica extraordinária e extracontratual.

18.1.2 Em todos os casos, faz-se necessária a demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, bem como, obrigatoriamente, deverá ser objeto de análise pela Procuradoria Geral do Município e pela Secretaria Municipal de Controle e Transparência.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 Nos termos do que prescreve a Lei nº 8.666/93, os fornecedores que descumprirem total ou parcialmente os contratos celebrados com a administração pública municipal e aos licitantes que cometam atos visando frustrar os objetivos da licitação serão aplicadas advertências, multas, suspensão temporária, impedimento de licitar e/ou contratar e declaração de inidoneidade, sem prejuízo de outras providências de caráter administrativo e judicial visando à reparação de eventuais danos.

19.2 As condutas e as sanções a que estão passíveis os licitantes e/ou contratados, sem prejuízo daquelas previstas na cláusula 16.8 do edital e de outras que sejam previstas nele, são as seguintes:

19.2.1 ADVERTÊNCIA em caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas.

19.2.2 MULTA MORATÓRIA de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado nos materiais/serviços licitados.

19.2.3 MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do objeto.

19.2.4 SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 3 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o licitante ou contratada permanecer inadimplente.

19.2.5 SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 6 (seis) meses em caso de aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as

medidas corretivas no prazo determinado pela Administração e alteração da quantidade ou qualidade dos bens entregues.

19.2.6 SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 12 (doze) meses em caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.

19.2.7 SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses, nos seguintes casos: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.

19.2.8 IMPEDIMENTO DE CONTRATAR E LICITAR – quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços ou 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 os órgãos e entidades deste Município e, será descredenciado no Sicaf ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

19.2.9 DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas, no caso de a Contratada ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.

19.3 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas no Termo de Referência e no Edital.

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

19.3.2 Aquele que, convocado para assinatura da ata ou contrato não o fizer dentro do prazo estabelecido pela Administração, deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, sendo-lhe garantido o direito à ampla defesa, serão aplicadas as sanções de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estabelecido em sua proposta e a penalidade de impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal ou a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no art. 93 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

19.4 É de competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso em que caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

19.5 O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador quaisquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

19.6 Na hipótese da aplicação de sanção ficará assegurado ao fornecedor o direito à ampla defesa.

19.7 Ocorrendo a aplicação de sanção o fornecedor será notificado para apresentar defesa no prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da notificação.

19.8 No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, o prazo para a defesa do fornecedor é de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da notificação.

19.9 O desatendimento à notificação importa o reconhecimento da veracidade dos fatos e a preclusão do direito pelo fornecedor, implicando na imediata aplicação da sanção prevista em Lei e no edital.

19.10 No exercício de sua defesa o fornecedor poderá juntar documentos e pareceres, bem como aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo.

19.11 À Contratada incumbirá provar os fatos e situações alegadas e, sem prejuízo da autoridade processante, averiguar as situações indispensáveis à elucidação dos fatos e imprescindíveis à formação do seu convencimento.

19.12 A aplicação de três advertências seguidas de justificativas não aceitas, é causa de rescisão contratual, ficando a cargo da Administração decidir sobre a oportunidade e conveniência de rescindir.

19.13 Na hipótese da aplicação de multa, havendo garantia prestada, o valor será descontado desta.

19.14 Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, a qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

19.15 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega de material/serviços, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

19.16 A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Termo de Referência.

19.17 Ocorrendo atraso injustificado na entrega do material/serviço licitado, a ordem de fornecimento ou contrato poderá ser cancelada ou rescindida, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa de acordo com a modalidade.

19.18 Quando da aplicação de sanções em razão da apresentação de documentação ou declaração falsa, falha ou fraude na execução do contrato, inidoneidade de comportamento e cometimento de fraude fiscal, será feita comunicação ao Ministério Público para adoção de providências cabíveis no âmbito daquela instituição.

19.19 Independentemente das sanções administrativas cabíveis, a licitante ou contratada ficará, ainda, sujeita à responsabilização pelo pagamento das perdas e danos causados à Administração Municipal ou a terceiros.

Viana (ES), 23 de maio de 2022.

Elaborado por:

Sandrea Batista da Silva
Gerente de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar
Portaria nº 057/2021

Andressa Medeiros Basso
Gerente de Planejamento e Transporte
Portaria n° 039/2021

Lidiana Chagas Cardoso
Subsecretária Administrativa, Financeira e Orçamentária
Portaria nº 044/2021

Aprovado por:

Luzian Belisario dos Santos
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 006/2021

ANEXO II
"MODELO" DE PROPOSTA COMERCIAL
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE VIANA
Secretaria Municipal de Gestão e Finanças
Gerência de Licitações 01
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 093/2022

Senhor Pregoeiro:
Proposta que faz a empresa_____, inscrita no CNPJ nº _____, e inscrição estadual nº _____, para _____, objeto da licitação acima referenciada, e abaixo discriminada.

Lote	Especificação	Unid	Qntd	Marca	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)

Nosso preço total para entrega(s) é de **R$ _____ (_____extenso_____)**, em conformidade com as especificações contidas no Termo de Referência (ANEXO I).

Declaramos expressamente que o preço contido na Proposta inclui todos os custos e despesas para a execução dos serviços, tais como custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, encargos sociais, trabalhistas, seguros, licenças, custos relacionados a serviços de apoio, os quais não acrescentarão ônus para a Prefeitura Municipal de Viana e demais despesas necessárias ao cumprimento integral para o fornecimento do objeto deste edital e seus Anexos.

O prazo de validade de nossa proposta é de **120 (cento e vinte) dias corridos**, contados da data da abertura da licitação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações especificadas.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação e executar o serviço no prazo e condições estabelecidas neste ato convocatório.

Declaramos que esta empresa executará o serviço e entregará os itens licitados pelos preços unitários propostos e aceitos pela CONTRATANTE.

Por necessário informamos que:
a) Será responsável pela relação negocial de nossa empresa com o Município a pessoa do Senhor (a) _____, portador (a) da cédula de identidade nº____ e do CPF-MF nº _____, com endereço _____, telefone (s) _____ e e-mail _____.
b) Nosso domicilio bancário é _____ (nome do banco, nº do banco, nº da agência e nº da conta corrente)_____.
c) Toda correspondência eletrônica dirigida a nossa empresa deverá sê-lo feito ao endereço _____.

(Local), ____ de _____ de 2021.

Nome e assinatura do(a) responsável legal pela empresa
(Nome da empresa)
(Carimbo da Empresa)

ANEXO III
TERMO DECLARATÓRIO

Em cumprimento a determinações da Lei nº. 8666/93 e Lei nº. 10.520/02, Lei complementar 123/2006, para fins de participação no **Pregão Eletrônico nº 093/2022**, a empresa..... (razão social)....., estabelecida à ..... (Endereço Completo) ....., devidamente inscrita no CNPJ sob o nº ....., **DECLARA** que conhece e aceita todos os parâmetros e elementos para a execução do objeto e em particular que:

a) Não está impedida de contratar com a Administração Pública, direta e indireta;

b) Não está punida com suspensão temporária perante o município de Viana ou declarada inidônea perante qualquer órgão da Administração Pública.

c) Não existe a superveniência de fato que impeça a sua habilitação/participação nesta licitação estando ciente da sua obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) Não existe participação direta ou indireta de servidor público de entidades ou órgãos da Administração Municipal no fornecimento objeto do Pregão Eletrônico;

e) Não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

f) Se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos do Art. 3º da LC123/2006 e não está inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele Artigo, para fins do exercício dos benefícios previstos na mencionada lei.

OU

f) Que NÃO se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos da LC 123/2006.

g) E quanto a idoneidade de sua participação neste certame que:

I) A proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente pelo Licitante acima identificado, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

II) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

III) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influenciar na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato, quanto a sua participação ou não na referida licitação;

IV) Que o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto; e

V) Que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura de Viana antes da abertura oficial das propostas;

h) Sob as penas do art. 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e os documentos apresentados para credenciamento junto ao Comissão Permanente de Licitação para o **Pregão Eletrônico nº 093/2022** são verdadeiros e autênticos.

Por ser a expressão da verdade, eu ....., Carteira de Identidade nº. ....., CPF Nº. ....., representante legal desta empresa, firmo a presente.

(Local), ____ de _____ de 2021.

Nome e assinatura do(a) responsável legal pela empresa
(Nome da empresa)
(Carimbo da Empresa)

OBS.: *A* ***falsidade*** *de* ***declaração*** *prestada neste documento caracterizará o* ***crime*** *de que trata o art. 299 do Código Penal,* ***(falsidade ideológica)*** *sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas no instrumento convocatório.*

ANEXO IV

DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação na presente licitação o proponente deverá apresentar a documentação listada abaixo devendo a mesma estar **vigente na data da arrematação do lote**, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade.

1.COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE MPE, QUANDO A EMPRESA FOR ENQUADRADA NA CONDIÇÃO DE MICRO E PEQUENA EMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPRADAS E USUFRUIR DO DIREITO DE PREFERÊNCIA PREVISTOS NA LEI 123/2006 E LC 147/2014.

1.1. Certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, com data de emissão no ano previsto para apresentação das propostas conforme art. 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro de Comércio, de 30/04/2007, ou certidão simplificada emitida pelo Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso (com dados atualizados da empresa), para usufruir do direito de preferência previstos na Lei Complementar 123/2006.

2. TERMO DECLARATÓRIO

2.1. Conforme modelo do **ANEXO III**, devidamente assinado.

3.HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro comercial, no caso de empresa individual acompanhado de carteira de identidade do proprietário;

b) Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c) Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício;

d) Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

4.REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

b) Prova de Regularidade Fiscal com a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos Federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados);

c) Prova de Regularidade Fiscal com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

d) Prova de Regularidade Fiscal com a Fazenda Estadual da sede da empresa;

e) Prova de Regularidade Trabalhista, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho - TST;

f) Prova de Regularidade Fiscal do Município de Viana, ES;

g Prova de Regularidade Fiscal do Municipal da sede da empresa licitante.

5.QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.1. **Certidão Negativa de Falência, recuperação judicial, ou recuperação extrajudicial**, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes, da sede da pessoa jurídica, com validade na data de arrematação do lote.

5.1.1. Ficarão dispensadas da apresentação da certidão acima tratadas as empresas em recuperação judicial, desde que seja apresentada, em substituição aquela, Certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta, econômica e financeiramente, a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 8.666/1993, sob a pena de inabilitação.

5.1.2. A certidão que não traga consignado o prazo de validade será considerado o prazo de 30 (trinta) dias contados a partir de sua emissão, nos termos do art. 352 do Código de Normas da CGJ-ES.

6.QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1 - Apresentação de Atestado(s) de Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidade e prazos com o objeto da licitação, nos termos do art. 30 da Lei nº 8666/93.

6.1.1 - Será admitido o somatório de atestados para atender o subitem acima citado.

ANEXO IV -A

OUTRAS CONSIDERAÇÕES

1. CONSIDERAÇÕES

1.1. Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou por servidor da Gerência de Licitações, à vista dos originais, por cópia simples quando a confirmação do seu teor puder ser feita pela Administração junto aos órgãos públicos emitentes, via "Internet", ou publicação em órgãos da imprensa oficial.

1.1.1. Não serão aceitos quaisquer "protocolos" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos e certidões solicitados.

1.1.2. O Município se reserva o direito de proceder às buscas e extrair certidões para averiguar a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, caso julgue necessário, estando sujeita à inabilitação o licitante que apresentar documentos em desacordo com as informações obtidas pela Administração, além de incorrer nas sanções previstas em lei.

1.1.3. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova.

1.1.4. Todas as folhas da Proposta Comercial e Documentação de Habilitação deverão ser entregues na ordem sequencial descrita anteriormente, numeradas e visadas pelo proponente, visando salvaguardar os interesses dos participantes no aspecto de segurança e transparência do procedimento licitatório.

1.1.4.1. O não atendimento ao solicitado no item acima implicará na perda do direito a futuras reclamações quanto a um eventual extravio de documentos durante a tramitação do processo.

1.2. Caso as certidões expedidas pelas Fazendas Estadual e Municipal não tragam consignados os respectivos prazos de validade, a administração aceitará como válidos, no máximo, os prazos vigentes no Estado do Espírito Santo e no Município de Viana, 90 (noventa) e 30 (trinta) dias, respectivamente.

1.3. Não serão aceitos documentos com prazos de validade vencidos.

8.3.1. Consideram-se documentos vencidos aqueles que não estiverem vigentes na data de arrematação do lote, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade.

1.4. De acordo com o Estatuto das Micro e Pequenas Empresas (Lei Complementar Federal nº. 123/2006) as licitantes, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que estas apresentem alguma restrição.

1.4.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à MEP o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do debito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, podendo tal prazo ser prorrogado por igual perído, quando solicitado pelo licitante vencedor, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela administração;

1.4.2.A não regularização da documentação fiscal, no prazo previsto no subitem acima, implicará na preclusão do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

1.5. Será **desclassificada** a proponente que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos neste anexo.

ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXX
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 093/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 8640/2022
CÓDIGO CIDADES : 2022.073E0600001.02.0004

O **MUNICÍPIO DE VIANA**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VIANA/ES**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n. º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES – CEP: 29.130-065, representado neste ato pela Secretária Municipal de Educação, Sra. XXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, casado, xxxxxxxx, inscrito no CPF sob nº _____ e RG nº _____ SSP/ES, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede _____, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem registrar os preços, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por elas alcançadas, por item, considerando o julgamento da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 093/2022**, publicado no DIO-ES do dia ____/____/____, bem como, a respectiva homologação conforme fls. XXXX, **Processo Administrativo nº 8640/2022**, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93 e suas alterações; Lei Complementar n° 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014; Lei Orgânica do Município de Viana, conforme seu artigo 64, inciso XXI; Lei Municipal nº 1.808/06; Lei Municipal nº 2.183/09; Decreto Municipal nº 298/2017 (que regulamenta a Lei do Pregão); Decreto Municipal nº 199/17 (que regulamenta a Lei 2.183/2009 e estabelece o Sistema de Registro de Preços), pelas demais legislações aplicáveis ao tema, inclusive os Princípios Gerais do Direito, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 - O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital do **Pregão Eletrônico nº. 093/2022** e seus anexos, bem como, no Termo de Referência (ANEXO I).

2 - CLÁUSULA SEGUNDA - PREÇO, ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E REAJUSTAMENTO

2.1- O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

2.2 **-** Discriminação do objeto:

Item	Código	Especificações	Marca	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

1	**	**	**	**	**	**
VALOR GLOBAL						**

2.3 - Os preços a serem pagos pelos produtos objeto deste instrumento estão inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, material, mão-de-obra e quaisquer despesas inerentes à compra/prestação de serviços.
2.4 - Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, ressalvado o disposto na cláusula terceira deste instrumento.
2.5 - A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei nº 8.666/93, consolidada, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA - ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO

3.1 - Quando, por motivo superveniente, o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado pelo mercado, o órgão gerenciador deverá:
a) Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
b) Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido;
c) Convocar os demais fornecedores para conceder igual oportunidade de negociação.
3.2 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante oferta de justificativas comprovadas, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de sanção administrativa, desde que as justificativas sejam motivadamente aceitas e o requerimento ocorra antes da emissão de ordem de serviço;
b) Convocar os demais fornecedores para conceder igual oportunidade de negociação.
3.3 - Não logrando êxito nas negociações, o órgão gerenciador deve proceder à revogação da Ata de Registro de Preços e à adoção de medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

4 - CLÁUSULA QUARTA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O preço registrado poderá ser cancelado nas seguintes hipóteses:
4.1.1 - Pela Administração, quando houver comprovado interesse público, ou quando o fornecedor:
a) Não cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;
b) Não formalizar contrato decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
c) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de se tornar este superior aos praticados no mercado;
d) Incorrer em inexecução total ou parcial da ata de registro de preços decorrente do registro de preços;
4.1.2 - Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação formal e expressa, comprovar a impossibilidade, por caso fortuito ou força maior, de dar cumprimento às exigências do instrumento convocatório e da Ata de Registro de Preços.

4.2 - O cancelamento do registro de preços por parte da Administração, assegurados a ampla defesa e o contraditório, será formalizado por decisão da autoridade competente.
4.2.1 - O cancelamento do registro não prejudica a possibilidade de aplicação de sanção administrativa, quando motivada pela ocorrência de infração cometida pelo particular, observados os critérios estabelecidos na cláusula décima primeira deste instrumento.
4.3 - Da decisão da autoridade competente se dará conhecimento aos fornecedores, mediante o envio de correspondência, com aviso de recebimento.
4.4 - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será efetivada através de publicação na imprensa oficial, considerando-se cancelado o preço registrado, a contar do terceiro dia subsequente ao da publicação.
4.5 - A solicitação, pelo fornecedor, de cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, instruída com a comprovação dos fatos que justificam o pedido, para apreciação, avaliação e decisão da Administração.

5 - CLÁUSULA QUINTA - PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

5.1 - O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, improrrogáveis contados a partir da sua assinatura.
5.1.1 - Salvo o prazo de validade da referida Ata, nas demais contagens dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência 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 normal dos Órgãos e Entidades responsáveis pelo contrato.
5.2 - O prazo de entrega será conforme o Anexo I do Edital do **Pregão Eletrônico nº 093/2022**.
5.3 - A eventual reprovação dos bens/serviços em qualquer fase de execução, não implicará em alterações de prazos, nem eximirá a Contratada da penalização das multas contratuais.

6 - CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - As despesas decorrentes do objeto do REGISTRO DE PREÇOS ora licitado, correrão à conta das respectivas dotações orçamentária dos órgãos que da Ata se utilizarem e serão especificadas no tempo da ordem de emissão do fornecimento ou da elaboração do contrato.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA - FORNECIMENTO E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

7.1 - Comprovada a vantagem, e segundo as conveniências da administração, os órgãos e unidades da administração direta do município sob o controle do ÓRGÃO GERENCIADOR, poderão solicitar o fornecimento e/ou prestação de serviços dos bens/serviços integrantes desta Ata de Registro de Preços e especificados no Anexo VII do Edital do **Pregão Eletrônico nº 093/2022**.
7.2 - Caberá ao ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante solicitação por escrito do órgão e/ou unidade interessada em adquirir o(s) bens(s)/serviço(s) com preços registrados nesta Ata de Registro de Preços, a indicação do COMPROMISSÁRIO(S) FORNECEDOR(ES) beneficiário do registro, respeitada a ordem de classificação no certame.
7.3 - Comprovada a necessidade pelos órgãos participantes e/ou unidade da

administração, o(s) COMPROMISSÁRIO(S) FORNECEDOR(ES) deverá ser previamente consultado, através de ofício ou outro meio de comunicação eficaz, acerca da possibilidade de fornecimento/prestação de serviços, devendo o mesmo se manifestar no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
7.4 - Havendo a concordância do(s) COMPROMISSÁRIO(S) FORNECEDOR(ES), será emitida a Autorização de Fornecimento - AF e/ou nota de empenho.
7.5 - Não ocorrendo manifestação do(s) COMPROMISSÁRIO(S) FORNECEDOR(ES), presumir-se-ão aceitas as condições e compromisso de fornecimento, devendo ser emitida a respectiva Autorização de Fornecimento - AF e/ou nota de empenho, sendo que, o descumprimento acarretará na aplicação das sanções previstas neste instrumento.
7.6 - Os bens/serviços deverão ser entregues/prestados em suas embalagens originais, contendo marca, fabricante, procedência, prazo de validade, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir completa segurança durante o transporte;
7.7 - O COMPROMISSÁRIO(S) FORNECEDOR(ES), quando da ocorrência do fornecimento/prestação de serviços deverá garantir a qualidade dos bens e/ou serviços, devendo ser estritamente observados os prazos de validade dos mesmos, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, sob pena das sanções cabíveis.

8 - CLÁUSULA OITAVA - DO ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES E QUANTITATIVOS

8.1.A **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SEMED)** será responsável pelo gerenciamento, orientação e controle do presente sistema de registro de preços;

9 - CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 - O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
9.1.1 - 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, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
9.1.2 - Aquele que convocado para assinatura da ata ou contrato não o fizer dentro do prazo estabelecido pela Administração, deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, sendo-lhe garantido o direito à ampla defesa, serão aplicadas as sanções de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estabelecido em sua proposta e a penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal ou a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das demais cominações legais, incluindo a sanção penal prevista no artigo 93 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
9.2 - É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do

Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
9.3 - O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA - ADITAMENTOS
10.1 - A presente Ata poderá ser aditada, estritamente, nos termos previstos na Lei nº 8.666/93, após manifestação formal da Procuradoria Geral do Município de Viana.

11 - CLÁUSULA DÉCIMAPRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS
11.1 - Todas as comunicações relativas a presente Ata de Registro de Preços serão consideradas como regularmente feitas, se entregues ou enviadas por carta protocolada, por telegrama ou por fax, no endereço constante do preâmbulo deste Instrumento.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FORO
12.1 - Fica eleito o Foro da Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, Comarca de Viana/ES, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços.
E, por estarem acordadas, declaram as partes aceitar todas as condições estabelecidas nas cláusulas da presente Ata de Registro de Preços, que, após lida e achada conforme, vai devidamente assinada.

Viana/ES, ____ de _____ de 2022.

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretária Municipal de Educação de Viana/ES

_____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS: _____ _____

ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO Nº _____/2022
CÓDIGO CIDADES : 2022.073E0600001.02.0004

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNÍCIPIO DE VIANA/ES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VIANA/ES E A EMPRESA _____.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 093/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 8640/2022

O **MUNICÍPIO DE VIANA**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VIANA/ES**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n. º 30.773.924/0001-91, situada a Rua Aspázia Varejão Dias, s/nº, Centro, Viana/ES – CEP: 29.130-065, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, casado, xxxxxxxx, inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXX e RG nº XXXXXXX SSP/ES, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram entre si o presente Termo de Contrato, com base no Edital do **Pregão Eletrônico nº 093/2022**, nos termos da Lei nº 10.520/02; da Lei nº 8.666/93 e suas alterações; da Lei Complementar n° 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014; da Lei Orgânica do Município de Viana, conforme seu artigo 64, inciso XXI; da Lei Municipal nº 1.808/06; da Lei Municipal nº 2.183/09; do Decreto Municipal nº 298/2017 (que regulamenta a Lei do Pregão); pelas demais legislações aplicáveis ao tema, inclusive os Princípios Gerais do Direito, conforme autorização no **Processo Administrativo nº 8640/2022**, juntamente com a Proposta Comercial apresentada pela CONTRATADA, que passa a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste Contrato, que reger-se-á pelas cláusulas e condições seguintes:

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 -O presente instrumento é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital do **Pregão Eletrônico nº. 093/2022** e seus anexos, bem como, no Termo de Referência (ANEXO I).

1.2 -Discriminação do objeto:

Item	Código	Especificações	Marca	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	**	**	**	**	**	**

2 - CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA DO CONTRATO

2.1 - O contrato terá início na data da sua assinatura, na forma do parágrafo único do art. 61 da Lei 8.666/1993, e terá vigência de _____ (_____) meses, conforme descrito no Termo de Referência (**ANEXO I** do Edital do **Pregão Eletrônico nº. 093/2022**).

2.2 - Fica resguardado o prazo de garantia do bem adquirido, conforme estipulado no Anexo I deste Edital.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 **-** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria da Secretaria Municipal de _____, nas classificações apresentadas abaixo:

3.1.1	
Atividade	
Elemento de Despesa	
Ficha	
Fonte	

4 - CLÁUSULA QUARTA - PRAZO, LOCAL E FORMA DE ENTREGA E/OU EXECUÇÃO

4.1 - PRAZO:

4.1.1 - As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pelas nutricionistas da GAPAE, que serão enviados através de e-mail, com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da autorização de fornecimento e solicitação emitida pelas nutricionistas da GAPAE.

4.2 - LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.2.1 - Os gêneros alimentícios cereais (todos os itens do lote I do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); diversos (todos os itens lote II do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); biscoitos e pães (os itens 26, 27, 28, 29, 30 e 31 do lote III do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); leguminosas (todos os itens do lote V do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); óleos e gorduras (o item 45 do lote VI do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); sucos (todos os itens do lote VII do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); leite (todos os itens do lote IX do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022), deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, situado na Rua Idalino Carvalho, nº 111, bairro Areinha, Viana-ES, CEP 29.136-920 (Parque Industrial de Viana).

4.2.2 - Os gêneros alimentícios biscoitos e pães (os itens 32, 33 e 34 do lote III do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022), carnes (todos os itens dos lotes IV do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); óleos e gorduras (o item 46 e 47 do lote VI do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022); hortifrutigranjeiros (todos os itens do lote VIII do Anexo I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022), das escolas da zona urbana deverão ser entregues

diretamente nas respectivas Unidades de Ensino (Anexo II - A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022) e os destinados às Unidades de Ensino da Zona Rural deverão ser entregues na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE no mesmo endereço do item 4.2.4 deste Contrato.
4.2.3 - As entregas deverão ser realizadas de acordo com a demanda e cronograma estabelecido pela Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, que serão enviados através de e-mail, **com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do dia do recebimento da autorização de fornecimento, nos respectivos horários: de 8h às 15h na GAPAE e das 08h às 17h, exceto no horário do intervalo escolar entre 09h30 as 10h00 no matutino e 15h30 as 16h00 no vespertino nas Unidades de Ensino, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.
4.2.4 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE em dias úteis, de 08h às 15h, localizada na Rua Idalino Carvalho, nº 111, bairro Areinha, Viana/ES, CEP 29.136-920 (Parque Industrial de Viana), e das 08h às 17h nas Unidades de Ensino, (Anexo II – A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022).
4.2.5 - Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as necessidades da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no período de vigência do Contrato.
4.2.6 - Durante a vigência dos Contratos, as empresas ficam obrigadas a entregar os gêneros alimentícios de acordo com o valor proposto, nas quantidades, nos pesos, marcas e prazos estipulados na autorização de fornecimento.

4.3 - CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:
4.3.1 Os gêneros alimentícios serão solicitados por meio de cronograma elaborado Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE e enviado através de e-mail a empresa vencedora do certame.
4.3.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues parceladamente, conforme demanda, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento por e-mail conforme item 4.1.1.
4.3.3 - No ato do recebimento serão verificadas as especificações estabelecidas no pedido de compras, qualidade higiênico-sanitária e quantidades, os valores e as marcas dos produtos solicitados na Autorização de Fornecimento. Caso não sejam atendidos os parâmetros supracitados, **a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil**, a contar do primeiro dia útil após o encaminhamento da notificação por e-mail, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.
4.3.4 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, em suas embalagens originais, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, sem umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas, nas condições de temperatura exigida em rótulo, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir a completa segurança durante seu transporte.
4.3.5 - No ato do recebimento só serão aceitos o fornecimento dos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com o item 2.2 e 2.3 deste Termo de Referência.

4.3.6 - O recebimento provisório ou definitivo dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5 - CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

5.1 - Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) 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.
5.2 - 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 máximo de 01 (um) dia útil a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
5.3 - Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
5.1.1 - 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.
5.4 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6 – CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

6.1 - DA CONTRATANTE

6.1.1 - Receber os gêneros alimentícios no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
6.1.1.1 - 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;
6.1.2 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
6.1.3 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
6.1.3.1 - Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados, bem como o local que a empresa armazena seus produtos, a qualquer momento.
6.1.4 - Notificar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas em função do fornecimento, fixando-lhe prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;
6.1.5 - Efetuar o pagamento à Contratada, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme item 12 deste termo de referência.
6.1.5.1 - 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.

6.1.6 - Receber os gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e atestar as respectivas Notas Fiscais.
6.1.7 - Rejeitar os produtos que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.
6.1.8 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução do fornecimento dos gêneros alimentícios.
6.1.9 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

6.2 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.2.1 - Fornecer os gêneros alimentícios, estritamente de acordo com as especificações descritas no pedido de compras, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia do recebimento da Autorização de Fornecimento enviada por e-mail, conforme item 4.2.3 do ANEXO I-A do Edital do Pregão Eletrônico nº. 093/2022, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas previstas.
6.2.2 - 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:
6.2.2.1 - Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: descrição do produto, unidade (Kg/pct/und/mç), quantidade, valor unitário e valor total;
6.2.2.2 - Executar o fornecimento obedecendo às condições gerais e específicas estabelecidas no contrato.
6.2.3 - Entregar os itens solicitados no local informado na autorização de fornecimento, dentro do prazo de validade, em perfeito estado de conservação, sem alterações nas embalagens e/ou conteúdos;
6.2.4 - Repor satisfatoriamente, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, a contar do primeiro dia útil após o recebimento da notificação por e-mail, quaisquer produtos que estiverem fora das especificações licitadas, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.
6.2.5 - Arcar com todos os ônus e obrigações inerentes ao fornecimento, entrega, trocas e/ou reposição dos alimentos.
6.2.6 - 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).
6.2.7 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
6.2.8 - Prestar quaisquer informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, a qualquer tempo.
6.2.9 - Garantir que durante as entregas dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, o veículo obrigatoriamente deverá acompanhar uma balança de propriedade da empresa, em conformidade com a Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994 e suas alterações, para pesagem e conferência dos gêneros alimentícios recebidos pelo responsável de cada Unidade de Ensino.

6.2.10 - Nas entregas realizadas diretamente nas Unidades de Ensino é indispensável à apresentação das guias de remessa em 3 (três) vias. Contendo, data do recebimento dos gêneros alimentícios, nome legível do responsável pelo recebimento, função e carimbo da escola;
6.2.11 - No tocante, a 1ª (primeira) via da guia de remessa deverá ser entregue para arquivo, respectivamente em cada Unidade de Ensino; 2ª (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios que se fizerem necessários a GAPAE; a 3ª (terceira) via da guia de remessa ficará para arquivo da empresa;
6.2.11.1 - A 2ª (segunda) via da guia de remessa deverá ser entregue junto da Nota Fiscal e demais documentos comprobatórios na Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contado após finalizada a entrega dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino, sob pena de aplicação das sanções administrativas.
6.2.12 - Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.
6.2.13 - Os gêneros alimentícios de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos desde o carregamento na empresa até o ato da entrega.
6.2.14 - Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, acerca de quaisquer eventualidades com o fornecimento dos gêneros alimentícios, comprovando os motivos que impossibilitam a entrega, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.
6.2.15 - Zelar, no que lhe compete, pelo correto encaminhamento dos gêneros alimentícios, faturas e demais documentos decorrentes do presente contrato, nos endereços e aos destinatários indicados pela Secretaria requisitante de forma a evitar extravios que possam implicar morosidade e até suspensão nos compromissos e obrigações por parte da CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.
6.2.16 - Cientificar, por escrito, dentro do prazo mínimo de 01 (um) dia útil, ao fiscal do contrato, qualquer ocorrência anormal verificada na entrega dos gêneros alimentícios, independentemente da comunicação verbal, podendo ser acatado ou não pela CONTRATANTE, sob pena de multa e aplicação das sanções administrativas.
6.2.17 - A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fornecedores, distribuidores, fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
6.2.18 - Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
6.2.19 - Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA - VALOR

7.1 - O Preço total do presente é de R$ _____ (_____), valor este dividido em

parcela(s) que serão pagas conforme a efetiva entrega do objeto de cada item homologado à CONTRATADA, de acordo com a(s) proposta(s) de preços da mesma, já devendo estar acrescidos de todas as despesas, como: taxas, seguros, salários, impostos, encargos sociais e demais ônus.
7.2 - No preço já estão incluídos os custos e demais despesas, inclusive o custo, taxas, impostos, encargos sociais, seguros, licenças e todos os demais custos relacionados à prestação dos serviços, inclusive com a sua garantia.

8 - CLÁUSULA OITAVA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, por meio de conta corrente da CONTRATADA, no Banco por ele indicado na Proposta de Preços, contados do atesto definitivo da Nota Fiscal/Fatura emitida em 02 (duas) vias, juntamente com o instrumento de autorização e obrigatoriamente com a comprovação da entrega do objeto, em conformidade com as informações emitidas na Nota Fiscal de Fornecimento.
8.2 - A Nota Fiscal/Fatura deve conter todos os elementos exigidos em lei, tais como:
8.2.1 - Identificação completa da Contratada: CNPJ (o mesmo constante da documentação fiscal, exceto se for emitida por filial/matriz que contém o mesmo CNPJ base, com sequencial específico da filial/matriz) da contratada, endereço, inscrição estadual ou municipal, etc.;
8.2.2 - Identificação completa do contratante;
8.2.3 - Descrição de forma clara do objeto executado;
8.2.4 - Valores unitários e totais com as informações referentes aos itens do objeto efetivamente entregues.
8.2.5 - Número do processo que originou a licitação.
8.3 - Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Viana.
8.4 - Os pagamentos poderão ser sustados pela CONTRATANTE no caso de erros ou vícios na(s) Nota(s) Fiscal (is) de Serviço/Fatura(s).
8.5 - É vedada, terminantemente, a antecipação de pagamentos sem a efetiva entrega do objeto.
8.6 - Os pagamentos serão condicionados à apresentação dos seguintes documentos, em originais ou devidamente autenticados:
8.6.1 - Nota Fiscal:
a) Nota Fiscal dos produtos/serviços licitados e entregues/executados devidamente atestados pelo setor competente.
8.7 - Deverá a contratada apresentar ainda as provas de regularidade fiscal e trabalhista com prazo de validade vigente, descritas abaixo:
a) Prova de Regularidade referente aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União (Certidão Conjunta PGFN e RFB);
b) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Estado onde for sediada a empresa;
c) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município onde for sediada a empresa;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município de Viana;
e) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
f) Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
8.8 - Caso ocorra atraso no pagamento na forma estabelecida acima, POR MOTIVO OU CULPA DO CONTRATANTE, incidirá sobre o valor e/ou parcela em atraso a correção monetária através dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à Caderneta de Poupança, nos termos do artigo 40, inciso XIV, "c" da Lei nº 8.666/93 e alterações.
8.9 - O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços já prestados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegura à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação e a pronta quitação das parcelas em aberto.
8.10 - Caso a empresa vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.
8.11 - No caso de eventuais atrasos de pagamento, e, desde que a CONTRATANTE não tenha concorrido de alguma forma para tanto, observando que o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, por meio de uma taxa prefixada ao ano ou conforme índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à Caderneta de Poupança (nos termos do artigo 1º alínea "f" da Lei 9.494/94, alterada pelo artigo 5º da Lei nº 11.960/09), mediante a aplicação da seguinte fórmula:
EM = N x VP x I
Onde:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:
I = (TX/100) /365, sendo:
TX - Percentual da taxa anual do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Ampliado fornecido pelo IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
8.12 - A compensação financeira prevista nesta condição será incluída, a requerimento do interessado, na fatura do mês seguinte ao da ocorrência.
8.13 - Para habilitar-se ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE a 1ª via da Nota Fiscal juntamente com a devida justificativa e comprovação.
8.14 - Dados para emissão da Nota Fiscal:
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 30.773.924/0001-91
Endereço: Rua Aspazia Varejão, SN, Centro, Viana - ES
CEP 29.130-013

Telefone: (27) 3255-2930
8.14.1 - Fica a empresa obrigada a solicitar os dados para emissão de Nota Fiscal, considerando que poderá ser solicitado item para outra Unidade Gestora.

9 - CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO

9.1.O reajuste será adotado, obrigatoriamente, como forma de compensação dos efeitos das variações inflacionárias, devendo ocorrer depois de decorrido 12 (doze) meses da apresentação da proposta.
9.2. É vedada expressamente a repactuação de preços, como espécie de reajuste contratual.
9.3. Os preços unitários contratados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, serão reajustados utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - INPC/IBGE, ou outro que venha substituí-lo, *pro rata temporis*, com base na seguinte fórmula:
R = P (I-I0)/I0
(índice relativo ao mês do reajuste - índice relativo ao mês da apresentação da proposta).
P/Io
Em que:
a) para o primeiro reajuste:
R = reajuste procurado;
I = índice relativo ao mês do reajuste;
Io = índice relativo ao mês da data da apresentação da proposta;
P = preço atual dos serviços.
b) para os reajustes subsequentes:
R = reajuste procurado;
I = índice relativo ao mês do novo reajuste;
Io = índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado;
P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

9.4. Os reajustes serão precedidos de solicitação da CONTRATADA.
9.5. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.
9.6. Será considerada como data de início dos efeitos financeiros do reajuste a data da solicitação da CONTRATADA.
9.7. Na concessão de reajuste de preços, deve atentar-se especialmente para as seguintes situações no cumprimento do objeto contratual:
9.7.1. Atraso por culpa da CONTRATADA:
9.7.1.1. Se houver aumento do índice, prevalece o vigente na data em que deveria ter sido realizado o objeto;
9.7.1.2. Se houver diminuição do índice, prevalece o vigente na data em que for executado o objeto;

9.7.2. Antecipação:
9.7.2.1. Prevalece o índice vigente na data em que for realizado o objeto;
9.7.3. Prorrogação:
9.7.3.1. Prevalece o índice vigente no mês previsto para cumprimento do objeto.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA - DO REEQUILÍBRIO CONTRATUAL

10.1 O valor do contrato pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da Contratada, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 65, II, "d", da Lei nº 8.666/93, e observado o seguinte:
10.1.1 As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém, de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato e deverão obrigatoriamente ser objeto de análise pela Procuradoria Geral do Município, bem como, pela Secretaria Municipal de Controle e Transparência.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO CONTRATUAL

11.1 - No caso de descumprimento das condições estabelecidas por parte da CONTRATADA, ou o fizer fora das especificações e/ou condições avençadas, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato e aplicar as disposições contidas na seção V do capítulo III da Lei nº 8.666/93.
11.2 - Na hipótese de ocorrer a sua rescisão administrativa, são assegurados à Prefeitura Municipal de Viana os direitos previstos nos artigos 88 e 80 da Lei nº 8.666/93.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 - Nos termos do que prescreve a Lei nº 8.666/93, os fornecedores que descumprirem total ou parcialmente os contratos celebrados com a administração pública municipal e aos licitantes que cometam atos visando frustrar os objetivos da licitação serão aplicadas advertências, multas, suspensão temporária, impedimento de licitar e/ou contratar e declaração de inidoneidade, sem prejuízo de outras providências de caráter administrativo e judicial visando reparação de eventuais danos.
12.2 - As condutas e as sanções a que estão passíveis os licitantes e/ou contratados, sem prejuízo daquelas previstas no edital são as seguintes:
a) ADVERTÊNCIA no caso de descumprimento de normas de licitação ou de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas;
b) MULTA MORATÓRIA de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da nota fiscal, por dia, limitada a 10% (dez por cento) no caso de atraso injustificado nos materiais/serviços licitados;
c) MULTA COMPENSATÓRIA de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato no caso de descumprimento do Objeto;
d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 3 (três) meses no caso de vencido o prazo da advertência e o licitante ou contratada permanecer inadimplente;
e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 6 (seis) meses no caso de aplicação de duas penas de advertência,

no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração e alteração da quantidade ou qualidade dos bens entregues;
f) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 12 (doze) meses no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;
g) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA do fornecedor de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal por 24 (vinte e quatro) meses no caso de: entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração; praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Administração Pública Municipal; sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados;
h) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas, no caso da CONTRATADA ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos privados.
i) IMPEDIMENTO DE CONTRATAR E LICITAR - 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 os órgãos e entidades deste Município e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
12.3 - Na hipótese da aplicação de sanção ficará assegurado ao fornecedor o direito à ampla defesa.
12.3.1 - Ocorrendo a aplicação de sanção o fornecedor será notificado para apresentar defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação.
12.3.2 - No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, o prazo para a defesa do fornecedor é de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da notificação.
12.3.3 - O desatendimento à notificação importa o reconhecimento da veracidade dos fatos e a preclusão do direito pelo fornecedor, implicando na imediata aplicação da sanção prevista em Lei e no edital.
12.3.4 - No exercício de sua defesa o fornecedor poderá juntar documentos e pareceres,

bem como aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo.
12.3.5 - A Contratada incumbirá provar os fatos e situações alegadas e, sem prejuízo da autoridade processante, averiguar as situações indispensáveis à elucidação dos fatos e imprescindíveis à formação do seu convencimento.
12.4 - A aplicação de três advertências, seguidas de justificativas não aceitas, é causa de rescisão contratual, ficando a cargo da Administração decidir sobre a oportunidade e conveniência de rescindir.
12.5 - Na hipótese da aplicação de multa, em havendo garantia prestada, o valor será descontado desta.
12.5.1 - Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, ao qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
12.5.2 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega de material/serviços, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.
12.5.3 - A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos constantes deste Decreto.
12.6 - Ocorrendo atraso injustificado na entrega do material/serviço licitado, a ordem de fornecimento ou contrato poderá ser cancelada ou rescindida, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa de acordo com a modalidade.
12.7 - Quando da aplicação de sanções em razão de apresentação documentação ou declaração falsa, falha ou fraude na execução do contrato, inidoneidade de comportamento e cometimento de fraude fiscal será feita comunicação ao Ministério Público para adoção de providências cabíveis no âmbito daquela instituição.
12.8 - Independentemente das sanções administrativas cabíveis, a licitante ou contratada ficará, ainda, sujeita à responsabilização pelo pagamento das perdas e danos causados à Administração Municipal ou a terceiros.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - PUBLICAÇÃO

13.1 **-** Em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61 da Lei 8.666/93, o presente contrato será publicado, na forma de extrato, na imprensa oficial ou local.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1 - A gestão da ata de registro de preços será de responsabilidade da Secretária Municipal de Educação do Município de Viana/ES;
14.2 - A gestão dos contratos oriundos da Ata de Registro de Preços será de responsabilidade dos Secretários Municipais e terão seus fiscais designados no ato da assinatura do contrato.
14.3 - O(a) fiscal ora designado (a), ou em sua ausência, o seu substituto, deverá:
14.3.1 - Zelar pelo fiel cumprimento do contrato, anotando em registro próprio todas as

ocorrências à sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou dos defeitos observados, e, submetendo aos seus superiores, em tempo hábil, as decisões e as providências que ultrapassarem a sua competência, nos termos da lei;
14.3.2 - Avaliar, continuamente, a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, em periodicidade adequada ao objeto do contrato, e durante o seu período de validade, eventualmente, propor à autoridade superior a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas;
14.3.3 - Atestar, formalmente, nos autos dos processos, as notas fiscais relativas ao objeto efetivamente entregue, antes do encaminhamento à Secretaria de Finanças para pagamento.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, Comarca de Viana, ES, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Contrato.
E, por estarem acordadas, foi lavrado o presente contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes CONTRATANTES e pelas testemunhas abaixo firmadas.

Viana, ES, ____ de _____ de 2022.

_____
CONTRATANTE

_____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:_____ _____

ANEXO VII

LOTES COM OS RESPECTIVOS VALORES

ITEM	CÓDIGO	MATERIAL	UN	QUANT	VALOR MÁXIMO UNIT (R$)	VALOR MÁXIMO TOTAL (R$)	PARTICIPAÇÃO
01 (01)	20928	**CARNE SALGADA CHARQUE** Carne bovina, corte dianteiro, submetido aos processos de salga e secagem. Acondicionado em embalagem à vácuo de polietileno atóxica transparente e resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	**Kg**	**6.850**	**42,53**	**291.330,50**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
02 (01a)	20928	**CARNE SALGADA CHARQUE** Carne bovina, corte dianteiro, submetido aos processos de salga e secagem. Acondicionado em embalagem à vácuo	**Kg**	**2.283**	**42,53**	**97.095,99**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		de polietileno atóxica transparente e resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
03 (02)	20954	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** Coxa e sobrecoxa de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica	**Kg**	**39.222**	**16,83**	**660.106,26**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		resistente **contendo 1 kg.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
04 (02a)	**20954**	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** Coxa e sobrecoxa de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica	**Kg**	**13.073**	**16,83**	**220.018,59**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		resistente **contendo 1 kg.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
05 (03)	**23808**	**CAÇÃO EM CUBOS** Limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do	**Kg**	**16.966**	**30,39**	**515.596,74**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
06 (03a)	**23808**	**CAÇÃO EM CUBOS** Limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de	**Kg**	**5.655**	**30,39**	**171.855,45**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
07 (04)	**20957**	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** Filé de peito de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de	**Kg**	**27.909**	**24,49**	**683.491,41**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
08 (04a)	**20957**	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** Filé de peito de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de	**Kg**	**9.302**	**24,49**	**227.805,98**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
09 (05)	**20958**	**PERNIL SUÍNO** Carne suína, corte pernil, in natura, não temperado, congelada, sem osso. Proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional,	**KG**	**8.259**	**27,76**	**229.269,84**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
10 (05a)	**20958**	**PERNIL SUÍNO** Carne suína, corte pernil, in natura, não temperado, congelada, sem osso. Proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do	**KG**	**2.753**	**27,76**	**76.423,28**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
11 (06)	**20959**	**CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO** Carne bovina, corte acém, moído, in natura, magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em	**KG**	**14.231**	**28,97**	**412.272,07**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
12 (06a)	**20959**	**CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO** Carne bovina, corte acém, moído, in natura, magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e	**KG**	**4.743**	**28,97**	**137.404,71**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
13 (07)	**26172**	**CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO** Carne bovina, corte músculo traseiro, in natura, em cubos, peça magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de	**KG**	**23.055**	**36,44**	**840.124,20**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
14 (07a)	**26172**	**CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO** Carne bovina, corte músculo traseiro, in natura, em cubos, peça magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária,	**KG**	**7.685**	**36,44**	**280.041,40**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente **contendo 1 kg**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
15 (08)	**31676**	**LARANJA SELETA** Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios,	**KG**	**12.095**	**6,35**	**76.803,25**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à					

		superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em rede raschel contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
16 (08a)	**31676**	**LARANJA SELETA** Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;	**KG**	**4.031**	**6,35**	**25.596,85**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em rede raschel contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
17 (09)	**31702**	**ARROZ BRANCO POLIDO** Arroz branco polido, longo fino, tipo 1, beneficiado. Apresentando cor branca levemente amarelada, com odor e sabor.	**KG**	**29.217**	**4,79**	**139.949,43**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 05 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
18 (09a)	**31702**	**ARROZ BRANCO POLIDO** Arroz branco polido, longo fino, tipo 1, beneficiado. Apresentando cor branca levemente amarelada, com odor e sabor. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 05 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**9.739**	**4,79**	**46.649,81**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
19 (10)	**31703**	**ARROZ INTEGRAL TIPO 1** Arroz integral, longo, fino, tipo I, fonte de fibras, vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente	**KG**	**60**	**6,58**	**394,80**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		contendo 01 kg. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
20 (11)	**31704**	**CANJICA DE MILHO BRANCO** Canjica de milho branco, grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo 500g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	**PCT**	**1.880**	**6,63**	**12.464,40**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
21 (12)	**31705**	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO GRANULADO** Açúcar cristal, branco, granulado, derivado da cana-de-açúcar. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente	**KG**	**22.908**	**4,55**	**104.231,40**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		contendo 05 kg. O produto deverá ser de safra corrente e procedência nacional. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho, apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
21 (12a)	**31705**	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO GRANULADO** Açúcar cristal, branco, granulado, derivado da cana-de-açúcar. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 05 kg**. O produto deverá ser de safra corrente e procedência nacional. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho, apresentando cor, odor e sabor característicos.	**KG**	**7.635**	**4,55**	**34.739,25**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
23 (13)	**31706**	**CANJIQUINHA DE MILHO** Canjiquinha de milho, classe amarelo. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente atóxico transparente **contendo 01 kg**. O pacote deve apresentar no mínimo 95% (noventa e cinco) dos grãos na cor referida com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**6.511**	**5,11**	**33.271,21**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
24 (14)	**31707**	**FARINHA DE MANDIOCA BRANCA** Farinha de mandioca, primeira qualidade, torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, fabricadas a partir de matérias primas sadias e limpas, isentas de matéria terrosa e parasito. Acondicionada em embalagem de polietileno resistente atóxico transparente **contendo 01 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,	**KG**	**2.533**	**5,54**	**14.032,82**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
25 (15)	**31709**	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** Farinha de trigo acrescido de fermento obtido a partir da espécie Triticum seativan ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas (exceto Triticum durum) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. Acondicionado em embalagem plástica termosoldado transparente **contendo 1 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**4.222**	**5,64**	**23.812,08**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
26 (16)	**31708**	**FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO** Farinha de milho, pré-cozido, mimoso, enriquecido de ferro e ácido fólico, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente	**KG**	**6.455**	**5,62**	**36.277,10**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		macerado socado e peneirado, isentos de matéria terrosa e parasita não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de plástico termosoldado transparente **contendo 01 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
27 (17)	**31710**	**MILHO DE PIPOCA** Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarela. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo 500g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	**PCT**	**2.643**	**5,27**	**13.928,61**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
28 (18)	**31711**	**SAL REFINADO**	**KG**	**2.847**	**2,09**	**5.950,23**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		Sal marinho iodado, refinado, apresenta-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme própria à respectiva classificação. Devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 1 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
29 (19)	**31712**	**MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE** Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo espaguete. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 500g.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho.	**PCT**	**14.064**	**4,45**	**62.584,80**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
30 (19a)	**31712**	**MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE** Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo espaguete. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 500g.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	**PCT**	**4.687**	**4,45**	**20.857,15**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
31 (20)	**31713**	**MACARRÃO, TIPO PARAFUSO** Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo parafuso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 500g.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material	**PCT**	**14.064**	**5,05**	**71.023,20**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
32 (20a)	**31713**	**MACARRÃO, TIPO PARAFUSO** Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo parafuso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 500g.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	**PCT**	**4.687**	**5,05**	**23.669,35**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
33 (21)	**31715**	**MACARRÃO, TIPO LETRINHAS** Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo letrinhas (alfabeto). Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 500g**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto	**PCT**	**4.815**	**8,11**	**39.049,65**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
34 (22)	**31717**	**AVEIA FLOCOS FINOS** Aveia em flocos finos, beneficiada, obtido a partir da moagem da semente de aveia. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente **contendo 170g.** Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**5.857**	**4,93**	**28.875,01**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
35 (23)	**31718**	**TAPIOCA GRANULADA** Tipo 01 classe branca, fabricada a partir de matérias primas sadias e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Acondicionada em embalagem de polietileno resistente atóxico transparente contendo 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e	**PCT**	**4.003**	**7,50**	**30.022,50**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar=se úmida. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
36 (24)	**31719**	**PROTEÍNA DE SOJA 100% VEGETAL** Granulada texturizada de coloração clara não contém gordura trans, possui baixo teor de gordura e colesterol, não é acrescido de sal nem corantes e aditivos. Acondicionado em embalagem de plástico termossoldado contendo **500gr**. Com identificação na embalagem (rótulo) contendo os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**8.295**	**16,43**	**136.286,85**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
37 (24a)	**31719**	**PROTEÍNA DE SOJA 100% VEGETAL** Granulada texturizada de coloração clara não contém gordura trans, possui baixo teor de gordura e colesterol, não é acrescido de sal nem corantes e aditivos. Acondicionado em embalagem de plástico termossoldado contendo **500gr**.	**PCT**	**2.765**	**16,43**	**45.428,95**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		Com identificação na embalagem (rótulo) contendo os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
38 (25)	**31720**	**TRIGUILHO** Granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**9.397**	**7,35**	**69.067,95**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
39 (26)	**31721**	**ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL** Adoçante dietético liquido à base de edulcorante natural 100% stévia. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 65 ml.** Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes,	**UN**	**24**	**14,40**	**345,60**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
40 (27)	**31722**	**ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO** Achocolatado em pó, de preparo instantâneo, obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Acondicionado em embalagem de plástico termossoldado **contendo 1 kg.** Com identificação na embalagem (rótulo) contendo os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**4.130**	**9,69**	**40.019,70**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
41 (28)	**31723**	**CHOCOLATE EM PÓ 100%** Chocolate em pó obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros	**PCT**	**5.190**	**26,60**	**138.054,00**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		detritos vegetais. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Contendo 100% de cacau. Ingredientes mínimos: cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem a açúcar, gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Embalagem contendo 200 g, identificada (rótulo) com os ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.					
42 (28a)	**31723**	**CHOCOLATE EM PÓ 100%** Chocolate em pó obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Contendo	**PCT**	**1.730**	**26,60**	**46.018,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		100% de cacau. Ingredientes mínimos: cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem a açúcar, gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Embalagem contendo 200 g, identificada (rótulo) com os ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.					
43 (29)	**31724**	**CAFÉ EM PÓ** Café Moído e torrado em grão submetido a processo de moagen adequada, percepção conjunta dos aromas e sabores característicos do café e obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas e galhos e de outros detritos vegetais. Acondicionado em embalagem a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e	**PCT**	**647**	**18,75**	**12.131,25**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		poliéster, fechamento hermético de plástico termossoldado contendo 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) contendo os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
44 (30)	**31725**	**VINAGRE DE MAÇÃ** Vinagre sabor maçã envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente **contendo 750 ml**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	**UN**	**1.925**	**6,68**	**12.859,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
45 (31)	**31767**	**COCO RALADO DESIDRATADO** Coco ralado desidratado **sem adição de açúcar**. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico contendo 100g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto,	**PCT**	**9.375**	**8,33**	**78.093,75**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
46 (32)	**31726**	**BISCOITO CREAM-CRACKER** Biscoito cream-cracker contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente **contendo 400 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Internamente os biscoitos devem estar subdivididos em outra embalagem plástica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**13.278**	**5,71**	**75.817,38**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
47 (32a)	**31726**	**BISCOITO CREAM-CRACKER** Biscoito cream-cracker contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido	**PCT**	**4.425**	**5,71**	**25.266,75**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente **contendo 400 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Internamente os biscoitos devem estar subdivididos em outra embalagem plástica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
48 (33)	**31727**	**BISCOITO CREAM CRAKER INTEGRAL** Biscoito cream-cracker contendo farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente **contendo 400 g.** Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Internamente	**PCT**	**313**	**7,25**	**2.269,25**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		os biscoitos devem estar subdivididos em outra embalagem plástica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
49 (34)	**31728**	**BISCOITO ROSQUINHA DE COCO** Biscoito de coco, tipo rosquinha, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 800 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**7.248**	**11,62**	**84.221,76**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
50 (34a)	**31728**	**BISCOITO ROSQUINHA DE COCO** Biscoito de coco, tipo rosquinha, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem de	**PCT**	**2.416**	**11,62**	**28.073,92**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		polietileno atóxico transparente **contendo 800 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
51 (35)	**31729**	**BISCOITO DE MAISENA** Biscoito de maisena fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 400 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**14.496**	**5,54**	**80.307,84**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
52 (35a)	**31729**	**BISCOITO DE MAISENA** Biscoito de maisena fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente	**PCT**	**4.832**	**5,54**	**26.769,28**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		contendo 400 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
53 (36)	**31730**	**BISCOITO DE POLVILHO SALGADO** Biscoito de polvilho salgado obtido a partir do amido de mandioca fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, isento de glúten e lactose. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 100 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**633**	**5,44**	**3.443,52**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
54 (37)	**31731**	**BISCOITO SEQUILHOS DE COCO Não contendo glúten, lactose, soja, adição de leite e derivados. Ingredientes: a**mido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal de	**PCT**	**200**	**6,56**	**1.312,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		palma, ovos, sal, emulsificante e aromatizante. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 320 g**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
55 (38)	**31732**	**PÃO DOCE ASSADO** Pão doce, classificação comum, assado, sem recheio. Produto de sabor doce, preparado com farinha de trigo, acrescido de açúcar. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. O produto deve apresentar **50g por unidade**, forma simétrica, uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, casca dourada e miolo com textura macia.	**UN**	**104.250**	**0,86**	**89.655,00**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
56 (38a)	**31732**	**PÃO DOCE ASSADO** Pão doce, classificação comum, assado, sem recheio. Produto de sabor doce, preparado com farinha de trigo, acrescido de açúcar. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. O produto deve apresentar **50g por unidade**, forma simétrica, uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, casca dourada e miolo com textura macia. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária,	**UN**	**34.750**	**0,86**	**29.885,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
57 (39)	**31733**	**PÃO DE FORMA ASSADO** Pão de forma, assado, à base de farinha de trigo, obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 500g**. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.	**PCT**	**10.500**	**7,21**	**75.705,00**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
58 (39a)	**31733**	**PÃO DE FORMA ASSADO**	**PCT**	**3.500**	**7,21**	**25.235,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		Pão de forma, assado, à base de farinha de trigo, obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 500g**. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
59 (40)	**31734**	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** Pão de forma, assado, à base de farinha de trigo integral, obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, isento de mofo ou	**PCT**	**200**	**8,35**	**1.670,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 400g**. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
60 (41)	**31714**	**MACARRÃO, TIPO PARAFUSO DE ARROZ INTEGRAL SEM GLÚTEN** Massa alimentícia produzida a partir de farinha de arroz, farinha de arroz intergral amido. Tipo parafuso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 500g.** A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e	**PCT**	**200**	**6,15**	**1.230,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
61 (42)	**31716**	**AMIDO DE MILHO** Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente **contendo 1 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**2.194**	**19,64**	**43.090,16**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
62 (43)	**20919**	**FEIJÃO CARIOCA** Feijão carioca tipo 1, in natura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 1 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material	**KG**	**7.391**	**8,74**	**64.597,34**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
63 (43a)	**20919**	**FEIJÃO CARIOCA** Feijão carioca tipo 1, in natura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 1 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**2.463**	**8,74**	**21.526,62**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
64 (44)	**31735**	**GRÃO DE BICO TIPO 1** In natura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500gr. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**PCT**	**4.688**	**12,94**	**60.662,72**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
65 (44a)	**31735**	**GRÃO DE BICO TIPO 1** In natura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico	**PCT**	**1.562**	**12,94**	**20.212,28**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		transparente contendo 500gr. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
66 (45)	**18990**	**FEIJÃO PRETO** Feijão preto, tipo 1, in natura, constando no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos na cor característica. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente **contendo 1 kg**. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**KG**	**7.391**	**9,35**	**69.105,85**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
66 (45a)	**18990**	**FEIJÃO PRETO** Feijão preto, tipo 1, in natura, constando no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos na cor característica. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente	**KG**	**2.463**	**9,35**	**23.029,05**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		contendo 1 kg. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
68 (46)	**31736**	**MANTEIGA EXTRA SEM SAL** Produzida á partir do creme de leite pasteurizado isento de glúten acondicionado embalagem resistente de polietileno leitoso e resistente contendo 500gr de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº	**UN**	**7.022**	**24,44**	**171.617,68**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		370 de 04/09/1997. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto					
69 (46a)	**31736**	**MANTEIGA EXTRA SEM SAL** Produzida á partir do creme de leite pasteurizado isento de glúten acondicionado embalagem resistente de polietileno leitoso e resistente contendo 500gr de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto	**UN**	**2.340**	**24,44**	**56.674,80**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

70 (47)	**31737**	**MARGARINA SEM SAL** Margarina, sem adição de sal. Acondicionada em embalagem tipo pote de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada **contendo 500 g.** O produto deve apresentar consistência homogênea e uniforme, cor amarela ou branca amarelada, sabor e odor caraterísticos. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	**UN**	**6.161**	**11,24**	**69.249,64**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
71 (48)	**31738**	**SUCO DE CAJU** Suco concentrado de caju, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico,	**L**	**7.902**	**8,86**	**70.011,72**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		transparente **contendo 1L**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
72 (49)	**31739**	**SUCO DE MANGA** Suco concentrado de manga, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente **contendo 1L**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar	**L**	**7.902**	**9,07**	**71.671,14**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
73 (50)	**31740**	**SUCO DE GOIABA** Suco concentrado de goiaba, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente **contendo 1L**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	**L**	**7.902**	**8,70**	**68.747,40**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
74 (51)	**31741**	**SUCO DE MARACUJÁ** Suco concentrado de maracujá, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos	**L**	**5.927**	**15,23**	**90.268,21**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente **contendo 1L**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
75 (51a)	**31741**	**SUCO DE MARACUJÁ** Suco concentrado de maracujá, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente **contendo 1L**. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote,	**L**	**1.975**	**15,23**	**30.079,25**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
76 (52)	**31742**	**ALFACE LISA** Alface, tipo lisa, in natura, classificação de primeira qualidade, com as características organolépticas conservadas. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. As verduras devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da	**MÇ**	**9.199**	**4,47**	**41.119,53**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade), sendo o peso por unidade padronizado em 350g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
77 (53)	**31743**	**ALHO TIPO CHINÊS** Alho, in natura, tipo chinês, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os dentes (bulbo) devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado em rede raschel contendo 1 kg. A	**KG**	**6.646**	**25,26**	**167.877,96**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
78 (53a)	**31743**	**ALHO TIPO CHINÊS** Alho, in natura, tipo chinês, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os dentes (bulbo) devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado em rede raschel contendo 1 kg. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.	**KG**	**2.215**	**25,26**	**55.950,90**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
79 (54)	**31744**	**BATATA INGLESA**	**KG**	**13.533**	**7,88**	**106.640,04**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		Batata inglesa, in natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto não deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionado em rede raschel contendo 20kg. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
80 (54a)	**31744**	**BATATA INGLESA** Batata inglesa, in natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto não	**KG**	**4.511**	**7,88**	**35.546,68**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionado em rede raschel contendo 20kg. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
81 (55)	**31745**	**BANANA DA TERRA** Classificação de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o	**KG**	**6.920**	**5,81**	**40.205,20**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
82 (56)	**31746**	**BANANA PRATA** Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O	**KG**	**9.688**	**6,22**	**60.259,36**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes					
83 (57)	**31747**	**BATATA DOCE** In natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em	**KG**	**4.838**	**6,41**	**31.011,58**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto não deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionado em rede raschel contendo 20 kg. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote.					
84 (58)	**31748**	**BROCOLIS COMUM** Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor	**KG**	**3.516**	**19,36**	**68.069,76**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
85 (58a)	**31748**	**BROCOLIS COMUM** Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não	**KG**	**1.172**	**19,36**	**22.689,92**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
86 (59)	**31749**	**CEBOLA** In natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem limpos, sem manchas e livre de broto, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado em rede raschel contendo 20kg. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.	**KG**	**13.291**	**5,75**	**76.423,25**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

87 (60)	**31750**	**CEBOLINHA** Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	**MÇ**	**1.659**	**3,65**	**6.055,35**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

88 (61)	**31751**	**COENTRO** Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	**MÇ**	**1.659**	**4,12**	**6.835,08**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

89 (62)	**31752**	**COUVE** Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).	**MÇ**	**7.500**	**4,06**	**30.450,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

90 (63)	**31766**	**GOIABA** Fruta in natura de cor vermelha média verdosa. Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que	**KG**	**14.984**	**7,65**	**114.627,60**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixa de papelão contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
91 (63a)	**31766**	**GOIABA** Fruta in natura de cor vermelha média verdosa. Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no	**KG**	**4.994**	**7,65**	**38.204,10**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixa de papelão contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado					

		em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
92 (64)	**31753**	**MAÇÃ** Tipo nacional, in natura, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e	**KG**	**42.189**	**9,11**	**384.341,79**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em rede raschel contendo 18kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
93 (64a)	**31753**	**MAÇÃ** Tipo nacional, in natura, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As	**KG**	**14.063**	**9,11**	**128.113,93**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado					

		em rede raschel contendo 18kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
94 (65)	**31754**	**MAMÃO PAPAIA IN NATURA** Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os	**KG**	**5.536**	**6,76**	**37.423,36**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
95 (66)	**31755**	**MANGA** Classificação: Manga, fruta in natura, espécie Tommy. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sendo o peso por unidade padronizado em 410 g, com polpa intacta e firme. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor	**KG**	**5.653**	**6,82**	**38.553,46**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
96 (67)	**31756**	**MELANCIA VERMELHA GRAÚDA** In natura, graúda, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epícarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer	**KG**	**23.700**	**3,66**	**86.742,00**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade). A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
97 (67a)	**31756**	**MELANCIA VERMELHA GRAÚDA** In natura, graúda, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epícarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral.	**KG**	**7.899**	**3,66**	**28.910,34**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade). A embalagem (rótulo) deve conter					

		identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
98 (68)	**31757**	**REPOLHO VERDE** Repolho verde, médio, in natura, classificação de primeira qualidade, com as características organolépticas conservadas. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. As verduras devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor	**KG**	**6.285**	**4,99**	**31.362,15**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		estranhos. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade). A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.					
99 (69)	**31758**	**SALSA IN NATURA** Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a	**MÇ**	**1.566**	**3,81**	**5.966,46**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).					
100 (70)	**31759**	**TOMATE EXTRA NATURA** Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou	**KG**	**6.250**	**8,97**	**56.062,50**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.					
101 (71)	**31760**	**OVOS**, tipo grande (peso entre 55 g e 59 g por unidade), frescos, selecionados, limpos. Acondicionados em embalagem primária de bandeja de papelão com 30 unidades cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa, seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.	**BJ**	**10.875**	**22,40**	**243.600,00**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
102 (71a)	**31760**	**OVOS**, tipo grande (peso entre 55 g e 59 g por unidade), frescos, selecionados, limpos. Acondicionados em embalagem primária de bandeja de papelão com 30 unidades cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa,	**BJ**	**3.625**	**22,40**	**81.200,00**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.					
103 (72)	**31761**	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** Leite em pó, integral, instantâneo. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico **contendo 1 kg**. O produto deve apresentar pó sem grumos, cor, aroma e odor característico, não rançoso. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	**KG**	**16.334**	**34,92**	**570.383,28**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**
104 (72a)	**31761**	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**	**KG**	**5.444**	**34,92**	**190.104,48**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		Leite em pó, integral, instantâneo. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico **contendo 1 kg**. O produto deve apresentar pó sem grumos, cor, aroma e odor característico, não rançoso. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
105 (73)	**31762**	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE** Leite integral, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico **contendo** 300 gramas. O produto deve apresentar pó sem grumos, cor, aroma e odor característico, não rançoso. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades,	**PCT**	**260**	**18,66**	**4.851,60**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
106 (74)	**31763**	**LEITE, UHT (UAT), INTEGRAL** EMBALAGEM TIPO TETRAPACK - Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a porcentagem de teor	**L**	**4.929**	**5,76**	**28.391,04**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto					
107 (75)	**31764**	**IOGURTE NATURAL** Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbiônticos de Steptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Acondicionados em embalagem original contendo 1000 ml, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, o termo "SEM GLÚTEN" registro no Órgão fiscalizador	**L**	**7.257**	**8,91**	**64.659,87**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

		competente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10º C ou de acordo com o fabricante) e adequados, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Apresentação em sacolas plásticas de polietileno de 1kg- Validade mínima 40 dias a partir da data de entrega.					
108 (76)	**31765**	**LEITE DE COCO EM PÓ** Produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem aluminizada, 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses.	**PCT**	**270**	**50,15**	**13.540,50**	**EXCLUSIVA ME/EPP**
109 (77)	**20917**	**OLEO DE SOJA VEGETAL** Óleo de soja vegetal refinado obtido de ingredientes sãos, limpos e isentos de	**UN**	**5.884**	**13,24**	**77.904,16**	**AMPLA CONCORRÊNCIA**

		impurezas. Acondicionado em embalagem de garrafa plástica de polietileno atóxica transparente **contendo 900 ml.** Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Com ausência de turvação e substancia em suspensão, sujidades, larvas e parasitas, livre de ingredientes transgênicos. Validade de mínima de 12 (doze) meses e contar da data de entrega.					
110 (77a)	**20917**	**OLEO DE SOJA VEGETAL** Óleo de soja vegetal refinado obtido de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem de garrafa plástica de polietileno atóxica transparente **contendo 900 ml.** Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Com ausência de turvação e substancia em suspensão, sujidades, larvas e parasitas, livre de ingredientes transgênicos. Validade de mínima de 12 (doze) meses e contar da data de entrega.	**UN**	**1.961**	**13,24**	**25.963,64**	**EXCLUSIVA ME/EPP**

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

1. A proposta e os lances formulados pelo licitante através do sistema eletrônico deverão indicar o PREÇO UNITÁRIO DO ITEM, expresso em Real (R$).

2. Não serão aceitas propostas com valores superiores aos estabelecidos no Anexo VII deste edital.

3. As propostas com valores superiores aos estabelecidos no Anexo VII serão automaticamente desclassificadas no momento de abertura das mesmas.

4. Serão admitidos no preço proposto:
- Unitário(s): a utilização de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula para cada item que compõe o lote;
- Total (ais): a utilização de até 02 (duas) casa decimais após a vírgula, expressos em moeda nacional, para o valor total do lote.

5. CASO A MESMA EMPRESA VENÇA A COTA RESERVADA E A COTA PRINCIPAL, A CONTRATAÇÃO DAS COTAS DEVERÁ OCORRER PELO MENOR PREÇO UNITÁRIO, CONFORME PRECONIZA O ART. 5º DO DECRETO MUNICIPAL Nº 239/2017 E LEI COMPLEMENTAR 123.