

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP

Regido pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente pela Lei n.º 8.666 de 21/06/93 e suas alterações posteriores, Lei Nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014 e legislação complementar em vigor.

PREÂMBULO

O Pregoeiro do Município de Apuiarés, designado pela Portaria nº 157 de 04 de janeiro de 2021, para conhecimento dos interessados, que no dia e hora abaixo indicados será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, julgamento POR LOTE, conforme descrições contida neste Instrumento convocatório e seus anexos, regido por intermédio da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro e 2013, Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

(UASG 981317)

OBJETO:	REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, CONFORME PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL
TIPO:	MENOR PREÇO
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	POR LOTE
ESPÉCIE:	PREGÃO ELETRÔNICO
SECRETARIA/ÓRGÃO GERENCIADOR:	SECRETARIA DE SAÚDE
SECRETARIA(S)/ÓRGÃOS PARTICIPANTES:	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SECRETARIA DE SAÚDE SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DE FINANÇAS SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E TECNOLOGIA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO E INFRAESTRUTURA
VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	12 (DOZE) MESES
LOCAL	www.comprasgovernamentais.gov.br
DATAS E HORÁRIOS	- INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: A PARTIR DA PUBLICAÇÃO DO CERTAME. - DO FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS - 28/04/2021, 09H:00MIN - DA ABERTURA E EXAMES DAS PROPOSTAS: 28/04/2021, 09H:30MIN

REFERÊNCIA DE TEMPO:

PARA TODAS AS REFERÊNCIAS DE TEMPO UTILIZADAS PELO SISTEMA SERÁ OBSERVADO O HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF

DEFINIÇÕES GERAIS:

Nesta licitação serão encontradas palavras, siglas e abreviaturas com os mesmos significados:

- **LICITAÇÃO:** O procedimento de que trata o presente edital;
- **LICITANTE:** Pessoa Jurídica que participa desta licitação;
- **HABILITAÇÃO:** Documentos referentes à verificação atualizada da situação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica, econômico-financeira, que seja exigida neste edital, do vencedor da fase de proposta de preços;
- **ADJUDICATÁRIA:** Pessoa Jurídica vencedora da licitação, à qual será adjudicado o seu objeto;
- **CONTRATANTE:** O Município de Apuiarés, através do(s) órgão(s) competente(s) que é(são) signatário(s) do instrumento contratual;
- **VENCEDORA:** Pessoa Jurídica à qual foi adjudicado o objeto desta licitação, e é signatária da Ata de Registro de Preços com a Administração Pública;
- **FISCALIZAÇÃO/INTERVENIÊNCIA:** A Prefeitura Municipal de Apuiarés, que é o órgão encarregado do acompanhamento e fiscalização do fornecimento;
- **PREGOEIRO:** Servidor designado por ato do titular do Poder Executivo Municipal, que realizará os procedimentos de credenciamento dos interessados, recebimento dos envelopes das propostas de preços e da documentação de habilitação, abertura dos envelopes, o seu exame e a classificação dos proponentes, condução dos procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço, adjudicação, quando não houver recurso, elaboração da ata, condução dos trabalhos da equipe de apoio, recebimento, o exame e a decisão sobre recursos e o encaminhamento do processo devidamente instruído, após a adjudicação, a autoridade superior, visando à homologação e ou a contratação;
- **EQUIPE DE APOIO:** Equipe designada por ato do titular do Poder Executivo Municipal, formada por, no mínimo, 02 servidores que prestarão a necessária assistência o PREGOEIRO durante a realização do pregão;
- **AUTORIDADE SUPERIOR:** É o titular do órgão ou entidade de origem desta licitação, Ordenadora de Despesa do(s) órgão(s) competente(s), incumbido de definir o objeto da licitação, elaborar seu Projeto Básico/Termo de referência, determinar a abertura da licitação, decidir os recursos contra atos do PREGOEIRO, adjudicar o objeto ao vencedor, no caso de interposição de recurso, homologar o resultado da licitação e promover a celebração da Ata de Registro de Preços e contratos;
- **ITEM:** Cada parcela que perfaz o objeto desta licitação.
- **PMA:** Prefeitura Municipal de Apuiarés.

COMPÕEM-SE O PRESENTE EDITAL DAS PARTES A E B, CONFORME A SEGUIR APRESENTADAS:

PARTE A – Condições para competição, julgamento e adjudicação.

Em que são estabelecidos os requisitos e as condições para competição, julgamento e formalização da ata de registro de preços/contrato.

PARTE B – ANEXOS

Anexo I – Projeto Básico/Termo de Referência do Objeto;

Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III – Modelo de Declarações/Procuração;

Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo V – Minuta do Contrato.

1 – OBJETO E DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 - A presente licitação tem por objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DA UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL.**

1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.3 - Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro Oficial e Equipe de Apoio, conforme Portaria nº. 132/2021, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitação” constante da página eletrônica do sítio eletrônico do Sistema COMPRASNET (www.comprasnet.gov.br).

1.4 - A PROPONENTE deverá observar as datas e horários previstos para a abertura de propostas, atentando também para a data e horário para início da disputa de preços, conforme disposto na folha de rosto deste Edital.

1.5 - As retificações do Edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, e serão divulgadas através do mesmo Site mencionado acima, sendo assim comunicadas a todos os interessados.

2 - DAS FASES DO PRESENTE PROCESSO

2.1 – Credenciamento;

2.1.1 - Os interessados deverão estar credenciados junto ao SICAF;

2.1.2 - As regras quanto ao Credenciamento estão disponíveis no sítio “ Portal de Compras do Governo Federal: www.comprasgovernamentais.gov.br”, verificação das condições de participação, abertura e análise das “propostas de preços” e “documentos de habilitação”;

2.1.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

2.1.5 - E de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.2 - Verificação das condições de participação e procedimento de Credenciamento dos representantes presentes.

2.3 - Classificação das propostas de preços;

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

- 2.4 - Lances entre os classificados;
- 2.5 - Habilitação do licitante melhor classificado;
- 2.6 - Recursos;
- 2.7 - Adjudicação;

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, DEMAIS INFORMAÇÕES DO PROCESSO E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DO PROCESSO

CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:

3.1- Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.1.1- Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.2 - Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:

3.3 - Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.3.1- Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.3.2 - Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.3.3- Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.3.4 - Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.3.5 - Que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

3.3.6 - Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.3.7 - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.4 - Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.5 - Licitantes com sócios, diretores ou representantes comuns.

3.5.1 - Se antes do início da abertura dos envelopes de preço for constatada a comunhão de sócios, diretores ou representantes entre licitantes participantes, somente uma delas poderá participar do certame.

3.5.2 - Se constatada a comunhão de sócios, diretores ou representantes entre licitantes participantes após a abertura dos envelopes de preço, os respectivos participantes serão automaticamente desclassificados do certame, independentemente do preço proposto.

3.6 - Os interessados que se encontrem em processo de falência ou concordata, de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação, ou ainda, que estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de APUIARÉS- CE, ou tenham sido declaradas inidôneas e estejam impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal, bem como licitantes que se apresentem constituídos na forma de empresas em consórcio, ou ainda

aquelas que por força dos motivos anteriormente expostos, estejam cadastradas positivamente no **CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS E SUSPENSAS (CEIS)**;

3.7 - Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e responsáveis técnicos sejam servidores ou dirigentes da PREFEITURA MUNICIPAL DE APUIARÉS, membro efetivo ou substituto da Comissão de Pregão, bem como a PREGOEIRO ou membro da Equipe de Apoio.

3.8 - Que não tenham providenciado o credenciamento junto ao SICAF.

DEMAIS INFORMAÇÕES DO PROCESSO:

3.9 - A(s) empresa(s) participante(s) do presente processo licitatório deverá(ão) **estar ciente** que o objeto estará sujeito à aceitação pelo órgão interessado, ao qual caberá o direito de recusar caso não esteja de acordo com o especificado no Projeto Básico/Termo de Referência da presente licitação ou seja um produto/serviço de qualidade inferior ao solicitado ou ainda por questão de interesse público devidamente justificado.

3.9.1 - A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irreatável dos termos e conteúdo deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

3.10 - **REFERÊNCIA DE TEMPO:** Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

3.10.1 - Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

3.11 - DO ENDEREÇO E HORÁRIO PARA A ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO FÍSICA

3.11.1 – Prefeitura Municipal de Apuiarés, Setor de Licitações, situado a Av. Gomes da Silva, nº 99, Centro, CEP 62.630-000, Apuiarés, Ceará.

3.11.2 - Conter no anverso do envelope o endereçamento em nome do Pregoeiro e número do Pregão.

3.11.3 - Horário de expediente do Setor de Licitação: **das 8h às 12h e de 14h às 17h.**

3.11.4 - Formalização De Consultas/Esclarecimentos: Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço licitacao@apuiaries.ce.gov.br / pmaapuiarieslicita@gmail.com;

3.11.5 - Consultas Sobre Problemas Com Conexão E/Ou Dúvidas Sobre O Sistema Eletrônico De Pregão: Telefones: 0800 978 9001/COMPRASNET e (85) 3356-1347 / 9.9423-8090/Prefeitura Municipal de Apuiarés/CE.

DOS DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS

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

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

3.13 - Salvo os documentos cuja verificação da autenticidade possa ser feita mediante consulta direta em sítios oficiais na internet/SICAF, (**assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas**), poderão ser solicitado, os demais documentos complementares, a qual deverão ser enviados à Comissão para fins de classificação de Proposta de Preços ou habilitação (**deverão ser enviados à sede da Equipe de Pregão**), no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados da data de encerramento da sessão

pública virtual.

3.14 - Todos os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original ou cópia autenticada por cartório competente.

3.14.1- Cada face de documento reproduzida deverá corresponder a uma autenticação, ainda que diversas reproduções sejam feitas na mesma folha, salvo disposição normativa em contrário, devidamente provada pelo licitante no ato da apresentação do documento.

3.14.2- Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em *fac-símile*, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das Propostas de Preços de preço.

3.14.3- Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à habilitação, à Proposta de Preços de preço e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

3.14.4- Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil, por tradutor juramentado.

3.14.5- Os documentos exigidos neste Edital deverão estar com prazo de validade em vigor na data marcada para recebimento dos envelopes e no caso de suspensão do processo, os mesmos devem estar com prazo de validade vigentes para a data da continuidade da licitação conforme disposições do Pregoeiro, em original, ou em cópia já autenticada por cartório competente, devendo a cada face de documento reproduzido corresponder uma autenticação, ainda que diversas reproduções sejam feitas na mesma folha, todos perfeitamente legíveis. Portanto as certidões/declarações bem como as de falência e concordata caso exigidas neste edital as quais não tiverem em seu corpo sua data de validade terão validade de 30 (trinta) dias.

3.14.6- Os documentos apresentados, cópias ou originais, deverão conter todas as informações de seu bojo legíveis e inteligíveis, sob pena de os mesmos serem desconsiderados pela Comissão de Pregão.

3.15- O licitante que apresentar documento em desacordo com o disposto neste item será eliminado e não participará da fase subsequente do processo licitatório.

3.16- O Pregoeiro poderá também solicitar original de documento já autenticado, para fim de verificação, sendo a empresa obrigada a apresentá-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da solicitação, sob pena de, não o fazendo, ser desclassificada ou inabilitada.

3.17- Caberá O Pregoeiro avaliar e desconsiderar as formalidades que puderem ser sanadas nos trâmites do processo, em atendimento ao princípio da celeridade, finalidade, razoabilidade e da competitividade.

4 – DOS ATOS E PROCEDIMENTOS DA SESSÃO, DA ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS, DA ETAPA DE LANCES E RECEBIMENTO DE DOCUMENTOS FÍSICOS, RECURSOS E DEMAIS ATOS DO PROCESSO.

4.1 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA

4.1.1 - Os licitantes deverão enviar suas propostas até a data e hora designadas para a abertura das mesmas, consignando o preço do Lote, incluídos todos os custos diretos e indiretos, de acordo com o especificado neste edital.

4.2 - Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas por eles apresentadas, até o término do prazo para recebimento.

4.3 - A Proposta de Preços, **sob pena de desclassificação**, deverá ser elaborada em formulário específico, **CONFORME MODELO DO ANEXO II** deste instrumento, e enviada exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **sem a identificação do fornecedor**, caracterizando o produto proposto no campo discriminado, contemplando todos os itens do processo, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, a qual conterà:

- 4.3.1- A modalidade e o número da licitação;
- 4.3.2- Endereçamento a Comissão de Pregões da Prefeitura Municipal de APUIARÉS;
- 4.3.3- Prazo de entrega dos produtos, conforme os termos do edital;
- 4.3.4- Prazo de validade não inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**;
- 4.3.5- Os itens cotados, nos quantitativos e especificações demonstradas no Projeto Básico/Termo de Referência, bem como, com a unidade de medida consignada no edital **com a respectiva marca**;
- 4.3.6- Os valores unitários em algarismos de cada item;
- 4.3.7 - Valor GLOBAL, em algarismo e por extenso;
- 4.3.8 - Declaração da licitante que, nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre o objeto licitado, inclusive a margem de lucro.

4.4- O encaminhamento de Proposta de Preços pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas Propostas de Preços e lances.

4.4.1 - A Proposta de Preços escrita será elaborada em conformidade com o disposto no Anexo II – modelo de Proposta de Preços.

4.5- Os preços constantes da Proposta de Preços do licitante deverão conter apenas duas casas decimais após a vírgula, cabendo ao licitante proceder ao arredondamento ou desprezar os números após as duas casas decimais dos centavos, e deverão ser cotados em moeda corrente nacional.

4.5.1 - Os preços propostos deverão estar de acordo com o quantitativo do bem cotado.

4.5.2 - Nos preços já deverão estar incluídas as remunerações, os encargos sociais, tributários, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre a contratação licitada, inclusive a margem de lucro, não cabendo nenhum outro ônus que não o valor estipulado na referida Proposta de Preços;

4.5.3 - Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro argumento não previsto em lei.

4.5.4 - Ocorrendo discrepância entre o preço unitário e total, prevalecerá aquele lançado no sistema e utilizado para classificação das Propostas de Preços, devendo o Pregoeiro proceder às correções necessárias.

4.5.5 - Os preços a serem cotados deverão levar em conta os preços estimados para a contratação, insertos na planilha anexa ao Projeto Básico, que serão considerados preços máximos para efeito de contratação. Não serão adjudicadas Propostas de Preços com valor superior aos preços máximos unitários/globais estimados para a contratação.

4.5.6 - Na análise das Propostas de Preços de preços o Pregoeiro observará o preço total **POR LOTE**, expresso em reais. Assim, as Propostas de Preços deverão apresentar o valor unitário e total GLOBAL. Será considerada vencedora a licitante cuja proposta contenha o Menor Preço, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência e no edital de licitação.

4.5.7 - Na proposta de preços deverão constar as especificações detalhada do item, quantidade solicitada, tipo e marca, o valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto licitado, mesmo que não estejam registrados nestes documentos;

4.5.8 - O prazo de validade da Proposta de Preços não pode ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos da sessão de abertura desta licitação, conforme artigo 6º da Lei nº. 10.520/2002. Caso a licitante não informe em sua Proposta de Preços o prazo de validade, será considerado aquele definido neste Edital.

4.5.9 - A apresentação da Proposta de Preços de preços implica na ciência clara de todos os termos do edital e seus anexos, em especial quanto à especificação dos bens e as condições de participação, competição, julgamento e formalização do contrato, bem como a aceitação e sujeição integral às suas disposições e à legislação aplicável, notadamente às Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93.

4.5.10 - Somente serão aceitas Propostas de Preços elaboradas e enviadas através do sistema, inclusive quanto aos seus anexos, não sendo admitido o recebimento pelo Pregoeiro de qualquer outro documento, nem permitido ao licitante fazer qualquer adendo aos entregues o Pregoeiro por meio do sistema.

4.5.11 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

4.5.12 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

4.5.13 - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.5.14 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4.5.15 – ATENÇÃO: Na plataforma do COMPRASNET, está cadastrado apenas o 1º (primeiro) Item, que representada todos os itens de cada Lote, e que o valor unitário de referência representa o valor Global do Lote.

4.6 - DA ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

4.6.1 - Abertas as propostas, o pregoeiro fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

4.6.2 - Os preços deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais em seus valores globais.

4.6.3 - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, e somente estas participarão da etapa de lances.

4.7 - DA ETAPA DE LANCES

4.7.1 - O pregoeiro dará início à etapa competitiva no horário previsto no preambulo do edital, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances.

4.7.2 - Para efeito de lances, será considerado o valor unitário.

4.7.2.1 - Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

4.7.3 - Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

4.7.4 - Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

4.7.5 - No caso de desconexão entre o pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

4.7.5.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa, sendo reiniciada somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes, através de mensagem no sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

4.7.5.2 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

4.7.5.3 - A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

4.7.5.4 - Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores, àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

MODO ABERTO E FECHADO (art. 33)

4.7.6 - O modo de disputa aberto e fechado possui 15min de tempo inicial fixo, sendo sucedido de até 10min de tempo aleatório adicional (sem prorrogações). Após isso, nos próximos 5 min, os melhores lances (até 10% superiores ao menor lance), terão a oportunidade de ofertar um último valor/lance fechado.

4.7.6.1 - Nesse modo de disputa, a previsão de intervalo mínimo de diferença entre os valores ou percentuais entre os lances é facultativa no edital.

4.7.6.2 - Finalizada a etapa de lances, o sistema ordenará todos os melhores valores (por ordem de vantajosidade) para que apresentem seus últimos lances finais e fechados.

4.7.6.2.1 - A proposta inicial também é considerada o primeiro lance (os melhores serão, então, o autor do menor lance + os demais que estiverem com valores até 10% acima).

4.7.6.2.2 - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três,

oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

4.7.6.3 - Nos 5 min destinados à oferta de proposta/lances fechados, o licitante poderá optar por manter seu último valor ou cobri-lo em um novo e último lance final e fechado.

4.7.6.4 - Se inexistirem lances na etapa de disputa, passados os 5 min, as propostas fechadas serão conhecidas, apurando-se qual delas é a mais vantajosa para a Administração.

4.7.7 – Será verificada a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pelo pregoeiro, na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

4.7.1 - Não havendo manifestação do licitante, será verificado a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação

de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa do ITEM.

4.7.2 - O sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

4.8 - DO LICITANTE ARREMATANTE

4.8.1 - O pregoeiro poderá negociar exclusivamente pelo sistema, em campo próprio, a fim de obter melhor preço.

4.09 - A partir de sua convocação, o arrematante deverá:

4.09.1 - A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada adequada ao seu último lance, devidamente preenchida na forma do Anexo III - Modelo de Proposta de Preços, em arquivo único, **no prazo de 02 (duas) horas**, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção "Enviar Anexo*" no sistema COMPRASNET e deverá:

4.09.1.1 - Conter todos os requisitos tratados no subitem 4.3, inclusive retratar os preços unitários e totais, de cada item ao novo valor proposto, contemplando todos os itens, atualizados em consonância com o preço obtido após a fase de lance/negociação.

4.09.1.2 - Caso haja dificuldade para anexá-los, o licitante deverá entrar em contato com o pregoeiro através do telefone (85) 3356-1347 / 9.9423-8090, para solicitar ao pregoeiro que o convoque no chat para que o mesmo requeira autorização para encaminhar a referida documentação novamente, desde que dentro do prazo inicialmente estabelecido. Persistindo a dificuldade de anexar, os documentos poderão ser enviados via e-mail **mediante autorização do Pregoeiro**. Será aceito o envio da documentação para os e-mails licitacao@apuiares.ce.gov.br / pmaapuiareslicita@gmail.com;

4.09.1.3 - Posteriormente, caso solicitado, os documentos serão remetidos em original, onde qualquer processo de cópia reprográfica, deverá estar devidamente autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 03 (três) dias corridos.

4.10. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se a PROPONENTE não atender às exigências habilitatórias, o PREGOEIRO examinará a proposta subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação da PROPONENTE, aplicado igualmente a convocação do licitante subsequente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital, podendo nessa etapa o PREGOEIRO negociar com a PROPONENTE para que seja obtido preço melhor.

4.11. Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço, e a PROPONENTE

5 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1- **OS CLASSIFICADOS NÃO CADASTRADOS NA PREFEITURA DE APUIARÉS**, na forma dos artigos 34 a 37 da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada, habilitar-se-ão à presente licitação mediante a apresentação dos documentos abaixo relacionados, os quais serão analisados pelo Pregoeiro quanto a sua autenticidade e o seu prazo de validade.

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

5.1.3- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5.1.4- Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

5.1.4.2- Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

5.1.5- O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

5.1.6- No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

5.1.6.1- Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

5.1.7- O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

5.1.8- É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada;

5.1.9- O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

5.1.10- Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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

5.1.12- Os documentos, caso sejam solicitados, serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, no endereço da Prefeitura Municipal de

Apuiarés, situada na Av. Gomes da Silva, 99 - Centro - Apuiarés/ CE, CEP nº 62630-000, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da solicitação do Pregoeiro.

5.1.13- Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

5.1.14- Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.1.15- Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

5.2. - O descumprimento dos prazos acima estabelecidos é causa de inabilitação da licitante, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo de realização de negociação direta com o licitante, a fim de ser obter melhores preços.

5.2.1 - Os interessados não cadastrados na Prefeitura Municipal de Apuiarés, na forma dos artigos 34 a 37 da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada, habilitar-se-ão à presente licitação mediante a apresentação dos documentos abaixo relacionados, os quais serão analisados pelo PREGOEIRO quanto a sua autenticidade e o seu prazo de validade.

5.3 - RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.3.1- **REGISTRO COMERCIAL**, no caso de empresário individual, no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial; devendo, no caso de a licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

5.3.2- **ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO** em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

5.3.3- **INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO**, no caso de sociedades simples - exceto cooperativas - no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.

5.3.4- **DECRETO DE AUTORIZAÇÃO**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO** expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.3.5- Cópia de seu **documento oficial de identificação** (com foto) do(s) Sócio(s) Administrador(es), válido na forma da lei;

5.3.6- Certidão específica emitida pela junta comercial com data não superior a 60 (sessenta) dias.

5.4- RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

5.4.1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);

5.4.2- Prova de **Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.4.3- Provas de regularidade, em plena validade, para com:

5.4.3.1- a **Fazenda Federal** (consistindo em Certidão Conjunta Negativa de Débito quanto aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União (PGFN), abrangendo inclusive as contribuições previdenciárias;

5.4.3.2- a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de tributo estadual do domicílio da licitante);

5.4.3.3- A **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa de Débitos Municipais) do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

5.4.3.4- O **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**;

5.4.3.5- A **Justiça do trabalho** (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - **CNDT**).

5.4.4- As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

5.4.5- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão de Pregões, para a regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

5.4.6- A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei no 8.666/93, sendo facultado a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou a revogação da licitação, ou ITEM, conforme o caso.

5.5- RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.5.1- Certidão Negativa de falência e de recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede fiscal da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade;

5.5.2 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, devidamente assinados por contabilista registrado no CRC, bem como por sócio, gerente ou diretor, devidamente autenticado à Junta Comercial da sede/domicílio do fornecedor ou a outro órgão equivalente.

5.5.2.1- Para fins de comprovação da boa situação financeira da licitante, será considerado o "Índice de Liquidez Geral" maior ou igual a 1,0, obtido através do seguinte cálculo:

$$\text{Índice de Liquidez Geral (LG)} = \frac{\text{AC} + \text{RLP}}{\text{PC} + \text{ELP}}$$

Onde:

AC é o Ativo Circulante

PC é o Passivo Circulante

RLP é o Realizável a Longo Prazo

ELP é o Exigível a Longo Prazo

JUSTIFICATIVAS PARA EXIGÊNCIA DO ILG, conforme Súmula TCU nº 289:

Realizada pesquisa na legislação específica e em órgãos que promovem procedimentos licitatórios, constatou-se que o índice de LG é o mais adotado no seguimento de licitações dentre os índices contábeis. Primeiramente, porque a sua fórmula não inclui rentabilidade ou lucratividade das licitantes.

Segundo, porque o índice de Liquidez Geral (ILG) indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

Para o LG, o resultado “>=1” é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que, quanto maior o resultado (1,20; 1,30; 1,50; etc.), melhor será a condição da empresa.

ÍNDICE CONTÁBIL - Situação LG

- < (menor) que 1,00: Deficitária;
- 1,00 a 1,35: Equilibrada;
- (maior) que 1,35: Satisfatória;

Diante de todo o exposto, conclui-se pela adoção do índice que retrata situação financeira equilibrada e que aumenta consideravelmente o universo de competidores: LG maior ou igual a 1,00 (um).

Portanto, o atendimento ao índice estabelecido no Edital, demonstrará uma situação EQUILIBRADA das licitantes. Caso contrário, o desatendimento do índice, revelará uma situação DEFICITÁRIA da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

Ante o exposto, a exigência do Edital nada mais fez que traduzir em critérios objetivos o disposto no art. 37, XXI, da Constituição Federal, uma vez que a contratação de empresas em situação EQUILIBRADA é o mínimo que o Município deve cercar-se para assegurar o integral cumprimento do contrato. Ademais, o índice escolhido foi democrático, na medida em que estabelece um “mínimo” de segurança na contratação e segue o índice contábil mais adotado em licitações pelo Brasil.

Destarte, a **BOA SITUAÇÃO FINANCEIRA** exigida no artigo 31, da Lei Federal 8.666/93, não deixa margem a permitir índices que refletem situação financeira deficitária, como é o caso do presente edital.

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

5.6 – RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.6.1- Apresentar Atestado de capacidade técnica, (com firma reconhecida do fornecedor do atestado) fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprovem a execução compatível em características acompanhado do respectivo contrato.

5.7 - DEMAIS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

5.7.1- Declaração de que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital;

5.7.2- Declaração expressa de integral concordância com os termos deste edital e seus anexos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital;

5.7.3- Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme modelo constante dos Anexos deste edital (art.32, §2º, da Lei n.º 8.666/93).

5.7.4 - Declaração de que a licitante tem ciência sobre a forma de comunicação dos atos do processo;

5.8 - A documentação constante dos envelopes de habilitação que forem abertos integrará os autos do processo licitatório e não será devolvida.

5.8.1 - Os envelopes com os documentos relativos à habilitação dos licitantes não declarados classificados ao final da fase de competição poderão ser retirados por seus representantes na própria sessão, exceto, caso haja interposição de recursos, onde os mesmos ficarão sob a guarda da Comissão de Pregões, podendo ser requerido somente ao julgamento definitivo do mesmo.

5.9 - Será inabilitado o licitante que não atender as exigências deste edital referentes à fase de Habilitação, bem como apresentar os documentos defeituosos em seus conteúdos e forma.

5.10 - RECURSOS: Ao final da sessão, depois de declarado o(s) licitante(s) vencedor (es) do certame, será aberta a opção para interposição de recursos, pelo prazo de 15 (quinze) minutos, oportunidade em que qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, com registro da síntese das suas razões em campo próprio do sistema, facultando-lhe juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias corridos, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em prazo sucessivo também de 03 (três) dias corridos (que começará a correr do término do prazo da recorrente), sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

5.10.1 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará a preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao licitante vencedor.

5.10.2 - Os memoriais (razões de recurso) deverão ser enviados ao e-mail da Comissão de Pregão, durante o horário de expediente. Somente serão acolhidos recursos, documentos ou quaisquer correspondências enviadas no horário de 08 às 12 horas, de segunda a sexta-feira.

5.10.3 - Os memoriais deverão estar devidamente assinados por representante legalmente habilitado. Não serão admitidos recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela Licitante.

5.10.4 - O recurso será dirigido ao(s) Secretário(s) Gestor(es), por intermédio do Pregoeiro, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informados, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso pelo(s) Secretário(s) Gestor(es).

5.10.5 - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela Licitante no momento oportuno.

5.10.6 - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo, até seu trânsito em julgado administrativamente.

5.10.7 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

5.10.8 - Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(s) Secretário(s) Gestor(es) adjudicará(ão) da(s) Proposta de Preços(s) vencedora(s) e procederá(ão) a homologará(ão) do processo, para determinar a contratação;

5.10.9 - Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Comissão de Pregão da Prefeitura de APUIARÉS.

5.11 - ENCERRAMENTO DA SESSÃO: Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará os licitantes credenciados, as Propostas de Preços escritas e verbais sucessivos, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma obrigatoriamente assinada, ao final, pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio.

5.11.1 - Ao final da sessão, caso não haja intenção de interposição de recurso, será feita pelo Pregoeiro a adjudicação ao licitante declarado vencedor do certame e encerrada a reunião, após o que, o processo, devidamente instruído, será encaminhado:

- a) à Procuradoria Geral do Município, para fins de análise e parecer;
- b) e depois à(s) Secretaria(s) competentes para homologação e subsequente formalização da Ata de Registro de Preços.

5.12 - SUSPENSÃO DA SESSÃO: O Pregoeiro é facultada, a qualquer momento, suspender a sessão mediante motivo devidamente justificado e marcar seu prosseguimento para outra ocasião, fazendo constar esta decisão no sistema eletrônico.

5.12.1 - O Pregoeiro, a qualquer tempo poderá analisar as Propostas de Preços e seus anexos, os documentos de habilitação, solicitar outros documentos, solicitar pareceres técnicos e suspender a sessão para realizar diligência a fim de obter melhores subsídios para as suas decisões.

5.12.2 - No caso de desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos PROPONENTES, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica poderá ser suspensa, e reiniciada somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (Chat) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

5.13- DAS CONDIÇÕES GERAIS: No julgamento das Propostas de Preços/ofertas será declarado vencedor o Licitante que, tendo atendido a todas as exigências deste edital, apresentar **menor preço conforme definido no preâmbulo deste edital**, cujo objeto do certame a ele será adjudicado.

5.13.1- Não serão consideradas ofertas ou vantagens não previstas neste edital.

5.13.2- A intimação dos atos proferidos pela administração — PREGOEIRO ou Secretário(s) — será feita por meio de divulgação na INTERNET, através do Sistema de Pregão Eletrônico (COMPRASNET), no “chat” de mensagem e mediante afixação de cópia do extrato resumido ou da íntegra do ato no flanelógrafo da Comissão de Pregão da Prefeitura de APUIARÉS, conforme disposto da Lei Orgânica do Município e ainda pelo endereço eletrônico apresentado na Declaração de ciência de comunicação (Anexo III, Item 04).

6 - CONSULTAS, RESPOSTAS, ADITAMENTO, DILIGÊNCIAS, REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

6.1- Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão Eletrônico. No caso de impugnação, **qualquer cidadão** é parte legítima para impugnar um edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666/93 no prazo de **até 05 (cinco) dias** antes da data fixada recebimento das propostas. Quando for **licitante**, a impugnação deverá ser realizada **até o segundo dia útil** que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação.

6.1.2- A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

6.2- Somente serão aceitas solicitações de esclarecimentos, providências ou impugnações mediante petição confeccionada em máquina datilográfica ou impressora eletrônica, em tinta não lavável, que preencham os seguintes requisitos:

6.2.1- o endereçamento à PREGOEIRO da Prefeitura Municipal de Apuiarés;

6.2.2- a identificação precisa e completa do autor e seu representante legal (acompanhado dos documentos comprobatórios) se for o caso, contendo o nome, prenome, estado civil, profissão, domicílio, número do documento de identificação, devidamente datada, assinada e protocolada na sede da Comissão de Pregão da Prefeitura Municipal de Apuiarés, dentro do prazo editalício;

6.2.3- o fato e o fundamento jurídico de seu pedido, indicando quais os itens ou subitens discutidos;

6.2.4- o pedido, com suas especificações;

6.3- Caberá o PREGOEIRO decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.4- A resposta do Município de Apuiarés-CE, será disponibilizada a todos os interessados mediante afixação de cópia da íntegra do ato proferido pela administração na imprensa oficial (flanelógrafo) da Prefeitura Municipal de Apuiarés, conforme disposto a Lei Orgânica do Município.

6.5- O aditamento prevalecerá sempre em relação ao que for aditado.

6.6- Acolhida a petição de impugnação contra o ato convocatório que importe em modificação dos termos do edital será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

6.6.1- Qualquer modificação neste edital será divulgada pela mesma forma que se deu ao texto original, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

6.7- DILIGÊNCIA: Em qualquer fase do procedimento licitatório, o PREGOEIRO ou a autoridade superior, poderá promover diligências no sentido de obter esclarecimentos, confirmar informações ou permitir sejam sanadas falhas formais de documentação que complementem a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta, fixando o prazo para a resposta.

6.7.1- Os licitantes notificados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo PREGOEIRO, sob pena de desclassificação/inabilitação.

6.8 - REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO: O Município de Apuiarés-CE poderá revogar a licitação por razões de interesse público, no todo ou em parte ou anular esta licitação, em qualquer etapa do processo.

7 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 - O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de assinar a **ORDEM DE COMPRAS/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO** ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da COMPRA de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Apuiarés e será descredenciado no Cadastro da Prefeitura Municipal de Apuiarés pelo prazo de até 5(cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

7.1.1 - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor empenhado no caso de:

- a) Recusar em assinar o contrato;
- b) apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) não manter a proposta ou lance;
- d) fraudar na entrega dos produtos ou na entrega de produtos conforme caso for;

e) comportar-se de modo inidôneo;

7.1.2 - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso no início da entrega dos produtos objeto contratual solicitado, contados do recebimento da ORDEM DE COMPRAS no endereço constante do cadastro, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor da ORDEM DE COMPRAS, caso seja inferior a 30 (trinta) dias, no caso de retardamento na entrega dos produtos;

7.1.3 - Multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da ORDEM DE COMPRAS, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos requisitados;

7.2 - Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento na entrega dos produtos, às atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos subitens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada, e na Lei n.º 10.520/02, as seguintes penas:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição, ou do valor **POR LOTE** máximo do contrato, conforme o caso;

7.3 - O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

7.3.1 - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante fazer jus.

7.3.2 - Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

7.3.3 - As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada e no instrumento convocatório.

7.4 - O fornecedor beneficiário da ata terá o registro de seu preço cancelado quando:

7.4.1 - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

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

7.4.3 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

7.4.4 - Tiver presentes razões de interesse público.

7.5 - PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO: As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

7.5.1 - No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantidos os seguintes prazos de defesa:

a) 05 (cinco) dias úteis para as sanções exclusivamente de multa e advertência;

b) 10 (dez) dias corridos para a sanção de impedimento de licitar e contratar com o Município de Apuiarés e descredenciamento no Cadastro da Prefeitura Municipal de Apuiarés pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

8.1 - A adjudicação desta licitação em favor da licitante cuja proposta de preços ou lance verbal seja classificado em primeiro lugar é da competência do Pregoeiro, quando não houver recurso.

8.2 - A homologação deste pregão é da competência do(a) Gestor(a) da **SECRETARIA DE SAÚDE**.

8.3 – O(a) Gestor(a) da Secretaria Municipal Competente se reserva o direito de não homologar ou revogar o presente processo, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e mediante fundamentação escrita.

8.4 – A homologação, conforme se verifique a necessidade, estará sujeita, ainda, à aferição das informações prestadas pela licitante vencedora, inclusive no que se refere à inspeção *in loco* na sede da empresa para fins de verificação de que se encontra em pleno funcionamento, incluindo sua identificação externa e identificação de pessoal entregando produtos durante o horário normal de funcionamento.

9 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

9.1 - As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas mediante lavratura da respectiva ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO, subscrita pelo Município, através da(s) Secretaria(s) Gestora(s), representada(s) pelo(s) Secretário(s) Ordenador(es) de Despesa, e o(s) licitante(s) vencedor(es), que observará os termos do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014, da Lei n.º 8.666/93, da Lei n.º 10.520/02, deste edital e demais normas pertinentes.

9.2 - Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Apuiarés - CE convocará o licitante vencedor para assinatura da Ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para futura contratação entre as partes, pelo prazo previsto, nos termos do modelo que integra este Edital.

9.2.1.1 - A convocação do licitante vencedor se dará através de publicação em jornal de grande circulação ou correspondência com Aviso de Recebimento ou, ainda, através de endereço eletrônico válido a ser fornecido pelo Licitante na fase de proposta, conforme modelo fornecido.

9.2.1.2 - É de inteira responsabilidade dos Licitantes manter seus dados cadastrais devidamente atualizados, incluindo endereço eletrônico, o qual servirá de forma de comunicação para todos os atos do processo.

9.2.1.3 - O licitante que não atender justificadamente a convocação no prazo assinalado no item 14.1 será enquadrado será incurso no teor do art. 81 da Lei nº 8.666/93, ocasião em que será convocado a licitante classificada em segundo lugar, sem prejuízo de abertura de processo administração para aplicação das penalidades cabíveis e insertas na mesma lei.

9.3 - Poderão ser firmados contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, que serão tratados de forma autônoma e se submeterão igualmente a todas as disposições constantes da Lei n.º 8.666/93, inclusive quanto às prorrogações, alterações e rescisões.

9.4 - Os licitantes além das obrigações resultantes da observância da Legislação aplicável deverão obedecer às disposições elencadas na Ata de Registro de Preços – **ANEXO IV** e Contrato a ser celebrado **ANEXO VI** deste edital.

9.5 - O Licitante Vencedor terá o prazo de **05 (CINCO) DIAS**, contado a partir da convocação, para assinatura da Ata de Registro de Preços/Contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo Licitante Vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra justo motivo aceito pela Administração.

9.5.1 - A recusa injustificada ou a carência de justo motivo da vencedora de não formalizar a Ata de Registro de Preços/Contrato, no prazo estabelecido, sujeitará a Licitante à aplicação das penalidades previstas neste Edital.

9.5.2 - Se o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços/Contrato no prazo estabelecido é facultado à administração municipal convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação final das propostas, para negociar com os mesmos, com vistas à obtenção de melhores preços, preservado o interesse público e respeitados os valores estimados para a contratação previstos na planilha de custos anexa ao Projeto Básico.

9.6 - Incumbirá à administração providenciar a publicação do extrato da Ata de Registro de Preços/Contrato nos quadros de aviso dos órgãos públicos municipais, na forma prevista na Lei

Orgânica do Município, até o quinto dia útil do mês subsequente ao de sua assinatura. O mesmo procedimento se adotará com relação aos possíveis termos aditivos.

9.7 - A Ata de Registro de Preços produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir data de sua assinatura e vigorará pelo prazo de **12 (DOZE) MESES** podendo ser alterada em conformidade com o disposto no Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014, e nos artigos, 57, 58 e 65 da Lei n.º 8.666/93.

9.8 - O Contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir data de sua assinatura e vigorará conforme estabelecido no respectivo instrumento, conforme Lei Federal n.º 8.666/93, satisfeitos os demais requisitos do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014.

9.9 - A Ata de Registro de Preços não obriga o Município a firmar qualquer contratação, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

9.10 - O Município monitorará, pelo menos trimestralmente, o preço dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

9.10.1 - O Município convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

9.11 - Em caso de alteração dos preços de mercado, deverá ser observado o disposto no artigo 12 do Decreto Municipal Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014.

9.12 - Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes, que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, por fato superveniente.

9.13 - Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado a época do registro – equação econômico-financeira.

9.14 - Para efeito de definição do preço de mercado serão considerados os preços unitários/globais que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pelo Município para determinado Item.

9.15 - Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, o Município poderá convocar os demais fornecedores classificados para formalizarem o Registro de seus Preços, nas mesmas condições do 1º colocado ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

10 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS LICITADOS

10.1- DAS ORDENS DE COMPRAS/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO: A entrega dos produtos licitados se dará mediante expedição de ORDENS DE COMPRAS/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, por parte da administração ao licitante vencedor, que poderão englobar integralmente os quantitativos e/ou produtos objeto do Registro de Preços (entrega do quantitativo total) ou apenas parte deles (entrega do quantitativo fracionada), de acordo com a conveniência e oportunidade administrativa, a necessidade e disponibilidade financeira da(s) Secretaria(s) Gestora(s).

10.1.1- **A ORDEM DE COMPRAS** emitida conterà os produtos pretendidos e a respectiva quantidade, devendo ser entregue ao beneficiário do registro no seu endereço físico, ou enviada via fac-símile ao seu número de telefone, ou ainda remetida via e-mail ao seu

endereço eletrônico, cujos dados constem do cadastro ou da própria Ata de Registro de Preços.

10.1.2- Observadas as determinações e orientações constantes da **ORDEM DE COMPRAS**, o fornecedor deverá entregar os produtos no local designado pela Contratante, dentro do prazo e horários previstos, oportunidade em que receberá o atesto de entrega na nota fiscal.

10.1.3- O aceite dos produtos entregues pelo órgão recebedor não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade, qualidade ou disparidade com as especificações estabelecidas no Anexo deste Edital quanto aos produtos entregues.

10.1.4- Poderão ser firmados contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, que serão tratados de forma autônoma e se submeterão igualmente a todas as disposições constantes da Lei n.º 8.666/93, inclusive quanto às prorrogações, alterações e rescisões.

10.2- DO PRAZO E LOCA DE ENTREGA DOS PRODUTOS: Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (CINCO) DIAS**, a contar da expedição da ORDEM DE COMPRA pela administração, no local determinado na ORDEM DE COMPRA.

10.2.1. Os produtos deverão obedecer a um cronograma de entrega, a partir das características que se apresentam, nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA.

10.2.2- Para os produtos objetos deste certame, deverá ser emitida Fatura e Nota Fiscal em nome da Prefeitura Municipal de APUIARÉS - CE, com endereço Av. Gomes da Silva, nº 99, Centro, CEP 62.630-000 Apuiarés, Ceará, inscrito no CNPJ sob o N.º 07.438.468/0001-01.

10.2.3- Em nenhuma hipótese serão concedidas prorrogações de prazo.

10.3- Os produtos licitados deverão ser entregues, observando rigorosamente as especificações contidas no Projeto Básico/Termo de Referência do Objeto, nos anexos desse instrumento e disposições constantes de sua proposta, bem ainda às normas vigentes, assumindo o fornecedor a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da entrega dos produtos que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, e ainda:

a) a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

b) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na entrega dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

c) indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na entrega. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do fornecedor deverão ser comunicadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

d) aceitar, nas mesmas condições do contrato, os acréscimos ou supressões quantitativas que se fizerem na entrega dos produtos, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, na forma do § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93;

11 - DO PREÇO, DO PAGAMENTO, REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

11.1- PREÇOS: Os preços ofertados devem ser apresentados com a incidência de todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, direitos autorais, deslocamentos de pessoal e material, custos e demais despesas previsíveis que possam incidir sobre o objeto licitado, inclusive a margem de lucro.

11.2- PAGAMENTO: O pagamento será feito na proporção da entrega dos produtos licitados, segundo as ordens de compras/autorizações de fornecimento expedidas pela administração, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federais, Estaduais e Municipais do licitante vencedor, todas atualizadas, observadas as condições da proposta.

11.2.1- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da documentação tratada neste subitem, observadas as disposições editalícias, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor ou através de cheque nominal.

11.3 - REAJUSTE: Os valores contratos poderão ser reajustados nos casos previstos em Lei.

11.4- REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO: Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da entrega dos produtos, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação e termo aditivo, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração dos produtos registrados, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do artigo 65, II, "d" da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada.

12 - DAS SANÇÕES

12.1- O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de assinar a ORDEM DE COMPRAS ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da entrega de seu objeto, não manter a proposta ou lance, falhar ou fraudar na entrega dos produtos do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Apuiarés e será descredenciado no Cadastro da Prefeitura Municipal de Apuiarés pelo prazo de até 5(cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

12.1.1 - multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor empenhado no caso de:

- a) Recusar em assinar o contrato;
- b) apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) não manter a proposta ou lance;
- d) fraudar na entrega dos produtos;
- e) comportar-se de modo inidôneo;

12.1.2 - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso no início da entrega dos produtos do objeto contratual solicitado, contados do recebimento da ORDEM DE COMPRAS no endereço constante do cadastro, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor da ORDEM DE COMPRAS, caso seja inferior a 30 (trinta) dias, no caso de retardamento na entrega dos produtos;

12.1.3 - multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da **ORDEM DE COMPRAS**, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos requisitado;

12.2- Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos a entrega dos produtos, às atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos subitens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada, e na Lei n.º 10.520/02, as seguintes penas:

- a) advertência;
- b) multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição, ou do valor POR LOTE máximo do contrato, conforme o caso;

12.3- O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

12.3.1- Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante fazer jus.

12.3.2- Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

12.3.3- As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada e no instrumento convocatório.

12.4- O fornecedor beneficiário da ata terá o registro de seu preço cancelado quando:

12.4.1- descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

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

12.4.3- não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

12.4.4- tiver presentes razões de interesse público.

12.5- PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO: As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

12.5.1- No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantidos os seguintes prazos de defesa:

a) 05 (cinco) dias úteis para as sanções exclusivamente de multa e advertência;

b) 10 (dez) dias corridos para a sanção de impedimento de licitar e contratar com o

Município de Apuiarés e descredenciamento no Cadastro da Prefeitura Municipal de Apuiarés pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

13 – DA TENTATIVA DE FRAUDE E FRUSTRAÇÃO DOS ATOS DO PROCESSO E DEMAIS DITAMES LEGAIS

13.1 - A tentativa de fraude ou frustração dos atos e ações a serem realizados por parte dos proponentes, há qualquer momento do presente processo, poderá caracterizar o enquadramento dos mesmos nas sanções dos crimes e penas previstas do Art. 90º, Art. 93º e Art. 96º da Lei Federal 8.666/93, e sendo necessário, ainda, abertura e instauração do devido processo administrativo para a averiguação e apuração dos fatos ocorridos, de forma a aplicação das devidas penalidades e punições cabíveis.

13.2 - É facultado o PREGOEIRO, em qualquer ausência ou omissão quanto a instruções e ditames deste edital, a aplicação das normas, instrumentos e demais fontes legais do instrumento jurídico brasileiro, de forma a manter ideal e legal transcorrer dos atos e ações dos procedimentos do certame.

14 – DA FORMA DE COMUNICAÇÃO DOS ATOS DO PROCESSO

14.1 - A convocação do licitante para quaisquer atos do processo, inclusive para assinatura da ata de registro de preços, do(s) Contrato(s) e ORDEM DE COMPRAS se dará através de publicação em jornal de grande circulação ou correspondência com Aviso de Recebimento ou, ainda, **através de endereço eletrônico válido a ser fornecido pelo Licitante na declaração constante das exigências dos documentos de habilitação ou pelo chat da ferramenta eletrônica do COMPRASNET.**

14.2 - Os avisos de prosseguimento das sessões, a decisão sobre os recursos interpostos, a anulação ou revogação serão feitos aos interessados mediante publicação na imprensa oficial (flanelógrafo) da Prefeitura Municipal de Apuiarés, conforme disposto na Lei Orgânica do Município, e facultativamente em Jornal de Grande Circulação.

15 - DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1- As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos o interesse público, sem comprometimento da segurança e do regular funcionamento da administração.

15.2- Os casos omissos poderão ser resolvidos pelo PREGOEIRO durante a sessão e pelo(s) Secretário(s) Ordenador(es) de Despesa, em outro caso, mediante aplicação do caput do art. 54 da Lei n.º 8.666/93.

15.3- O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão Eletrônico.

15.4- Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital, nem em relação às expectativas de contratações dela decorrentes.

15.5- A administração disponibilizará meios de divulgação e amplo acesso aos preços praticados no Registro objeto dessa licitação.

15.6- Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia de início de contagem e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Município, exceto quando for expressamente estabelecido em contrário.

15.7- Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente edital, será competente o Foro da Comarca de Apuiarés-CE.

15.8- As informações sobre esta licitação podem ser obtidas junto à Comissão de Pregão da PMA, Av. Gomes da Silva, nº 99, Centro, CEP 62.630-000 Apuiarés, Ceará ou através do telefone (85) 3356-1347 / 9.9423-8090, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 12:00 horas.

15.9- Cópias do edital e anexos serão fornecidas mediante Protocolo de Retirada de Edital, mediante pagamento de cópia reprográfica, na Sede da Comissão de Pregão da Prefeitura Municipal de Apuiarés, situada Av. Gomes da Silva, nº 99, Centro, CEP 62.630-000, Apuiarés, Ceará ou através do telefone (85) 3356-1347 / 9.9423-8090, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 12:00 horas, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 12:00 horas, ficando os autos do presente processo administrativo à disposição para vistas e conferência dos interessados, ficando o licitante obrigado a;

a) pagamento da taxa no valor de R\$ 120,00 (vinte reais) de cópia reprográfica, por meio de Documento de Arrecadação Municipal - DAM.

15.10- O referido edital e seus anexos também estão disponíveis nos seguintes sítios virtuais: <http://municipios.tce.ce.gov.br/licitacoes/>, nos termos da IN nº 04/2015-TCM-CE.

15.11- O Projeto Básico/Termo de referência poderá ser examinado por qualquer interessado na sede da Comissão de Pregão da Prefeitura Municipal de Apuiarés.

15.12- Todas as normas inerentes às contratações do objeto deste Certame, discriminadas no Anexo – Projeto Básico/Termo de Referência deste Instrumento Convocatório deverão ser minuciosamente observadas pelos licitantes quando da elaboração de suas propostas.

15.13- No interesse da Administração Municipal e sem que caiba às licitantes qualquer tipo de indenização, fica assegurado a autoridade competente:

a) Alterar as condições, a qualquer tempo, no todo ou em parte, da presente licitação, dando ciência aos interessados na forma da legislação vigente.

b) Anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, a qualquer tempo, disto dando ciência aos interessados mediante publicação na forma da legislação vigente.

APUIARÉS/CE, 13 DE ABRIL DE 2021.

Kelton Sousa da Silva

PREGOEIRO

PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA

Nº 2021.03.31.001-SECRETARIAS DIVERSAS

I – INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS E CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

- 1. ÓRGÃO(S) SOLICITANTE(S):** SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DE FINANÇAS, SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA DE SAÚDE, SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE, SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE, SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E TECNOLOGIA E SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO E INFRAESTRUTURA.
- 2. ÓRGÃO GERENCIADOR:** SECRETARIA DE SAÚDE
- 3. DOTAÇÃO(ÕES) ORÇAMENTÁRIA(S):** Não se aplica.
- 4. FONTE(S) DE RECURSO:** Não se aplica.
- 5. VALOR(ES) GLOBAL ESTIMADO(S):** R\$ 1.645.827,11(UM MILHÃO, SEISCENTOS E QUARENTA E CINCO MIL OITOCENTOS E VINTE E SETE REAIS E ONZE CENTAVOS).

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DE FINANÇAS

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	1.040,00	3,50	3.640,00
	TOTAL DO LOTE 1				3.640,00
6	LOTE 06				
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	845,00	5,22	4.410,90
	VALOR GLOBAL MÉDIO				8.050,90

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	780,00	3,50	2.730,00
	TOTAL DO LOTE 1				2.730,00
6	LOTE 06				
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	650,00	5,22	3.393,00
	VALOR GLOBAL MÉDIO				6.123,00

SECRETARIA DE SAÚDE

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	5.460,00	3,50	19.110,00
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG	780,00	5,58	4.352,40
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG	3.380,00	5,63	19.029,40
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG	1.560,00	4,58	7.144,80
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG	1.690,00	9,17	15.497,30
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG	780,00	9,87	7.698,60
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG	1.235,00	9,07	11.201,45
	TOTAL DO LOTE 1				84.033,95
2	LOTE 02				
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT	1.625,00	2,00	3.250,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	780,00	5,32	4.149,60
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	1.040,00	5,22	5.428,80
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG	1.300,00	4,70	6.110,00
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID	780,00	1,75	1.365,00
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT	520,00	3,82	1.986,40
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.	1.170,00	9,93	11.618,10
	TOTAL DO LOTE 2				33.907,90
3	LOTE 03	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT	1.300,00	5,20	6.760,00
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.	1.300,00	6,13	7.969,00
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT	650,00	4,18	2.717,00
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT	650,00	4,18	2.717,00
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT	2.340,00	2,90	6.786,00
	TOTAL DO LOTE 3				26.949,00
4	LOTE 04	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.	650,00	8,45	5.492,50
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT	650,00	6,58	4.277,00
4.3	AVEIA 200G	PCT	195,00	4,23	824,85
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID	195,00	7,38	1.439,10
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT	910,00	7,75	7.052,50
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT	1.820,00	6,55	11.921,00
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID	520,00	4,82	2.506,40
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID	390,00	4,82	1.879,80
	TOTAL DO LOTE 4				35.393,15
5	LOTE 05	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
5.1	ALHO KG	KG	390,00	32,57	12.702,30
5.2	AZEITE 500ML	UNID	156,00	18,52	2.889,12
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND	910,00	11,73	10.674,30
5.4	CANELA EM PÓ 50G	UNID	26,00	3,40	88,40
5.5	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID	1.430,00	0,99	1.415,70
5.6	PIMENTA DO REINO EM PÓ,200G	UNID	26,00	2,87	74,62
5.7	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID	546,00	1,07	584,22
5.8	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.	585,00	4,27	2.497,95
5.9	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID	260,00	7,13	1.853,80
5.10	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO C/500ML	UNID.	650,00	2,40	1.560,00
	TOTAL DO LOTE 5				34.340,41
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.	130,00	3,83	497,90
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	3.120,00	5,22	16.286,40
6.3	CHA MATE 250G	UNID	130,00	7,17	932,10
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.	650,00	3,35	2.177,50
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.	715,00	2,80	2.002,00
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID	611,00	2,87	1.753,57
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID	26,00	3,43	89,18
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID	520,00	5,95	3.094,00
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID	91,00	3,93	357,63
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.	260,00	6,73	1.749,80
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID	1.170,00	5,37	6.282,90
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID	715,00	3,42	2.445,30
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND	3.120,00	3,73	11.637,60
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID	3.120,00	4,30	13.416,00
	TOTAL DO LOTE 6				62.721,88
7	LOTE 07	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG	390,00	6,27	2.445,30
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG	520,00	6,02	3.130,40

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

7.3	ACEROLA, FRESCA	KG	260,00	7,22	1.877,20
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE,	KG	1.170,00	4,57	5.346,90
7.5	GOIABA	KG	780,00	4,35	3.393,00
7.6	LARANJA	KG	520,00	3,70	1.924,00
7.7	LIMÃO	KG	195,00	3,37	657,15
7.8	MAÇA	KG	390,00	9,72	3.790,80
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG	1.170,00	2,78	3.252,60
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG	390,00	9,10	3.549,00
7.11	MELÃO	KG	325,00	3,42	1.111,50
	TOTAL DO LOTE 7				30.477,85
8	LOTE 08	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
8.1	ABÓBORA, IN NATURA, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	390,00	3,08	1.201,20
8.2	ALFACE, Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, sã e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	390,00	6,87	2.679,30
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in natura Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	585,00	4,77	2.790,45
8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	1.300,00	5,95	7.735,00
8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	780,00	5,88	4.586,40
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.300,00	6,53	8.489,00
8.7	CENOURA -Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	910,00	5,99	5.450,90
8.8	CHEIRO VERDE, folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	481,00	13,70	6.589,70

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.9	CHUCHU -Chuchu extra, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	195,00	6,50	1.267,50		
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520,00	5,98	3.109,60		
8.11	REPOLHO BRANCO -Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	585,00	4,70	2.749,50		
8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	780,00	5,80	4.524,00		
TOTAL DO LOTE 8					51.172,55		
9	LOTE 09			UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG	1.430,00	27,33	39.081,90		
9.2	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C.	KG	1.430,00	38,92	55.655,60		
9.3	CARNE DE CHARQUE PCT 500G	PCT	325,00	19,88	6.461,00		
9.4	CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.	PCT	2.860,00	11,02	31.517,20		
9.5	CARNE MOÍDA TIPO ACÉM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até	KG	390,00	32,40	12.636,00		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

	+ 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.				
9.6	CARNE SUINA DE 1ª , sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	1.430,00	35,65	50.979,50
9.7	FILE DE FRANGO 1KG , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	390,00	17,07	6.657,30
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	780,00	30,58	23.852,40
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	5.590,00	12,57	70.266,30
9.10	OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO , BDJ. C/30 UNID. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e	BAND	780,00	17,12	13.353,60

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

	microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus Cereus, Estafilococos aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.				
9.11	PEITO DE FRANGO CONGELADO , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	1.560,00	12,67	19.765,20
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	780,00	23,15	18.057,00
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	520,00	22,30	11.596,00
9.14	SALSICHA	KG	390,00	11,37	4.434,30
	TOTAL DO LOTE 9				364.313,30
10	LOTE 10	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
10.1	PAO FRANCÊS	KG	1.690,00	11,23	18.978,70
10.2	PÃO SOVADO DOCE	KG	1.040,00	11,73	12.199,20
10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT	650,00	5,25	3.412,50
	TOTAL DO LOTE 10				34.590,40
11	LOTE 11	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
11.1	LEITE IN NATUIRA PASTEURIZADO	LTS	2.600,00	5,12	13.312,00
	TOTAL DO LOTE 11				13.312,00
12	LOTE 12	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
12.1	QUEIJO TIPO QUALHO	KG	650,00	25,90	16.835,00
	TOTAL DO LOTE 12				16.835,00
13	LOTE 13	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
13.1	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor GOIABA deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE SABOR GOIABA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II – MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	1.235,00	9,40	11.609,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13.2	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor acerola deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	1.235,00	9,40	11.609,00
13.3	POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor maracujá deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE MARACUJA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	1.235,00	15,07	18.611,45
TOTAL DO LOTE 13					41.829,45
VALOR GLOBAL MÉDIO					829.876,84

SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	2.340,00	3,50	8.190,00
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG	2.080,00	5,58	11.606,40
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG	1.690,00	5,63	9.514,70
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG	1.690,00	4,58	7.740,20
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG	1.690,00	9,17	15.497,30
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG	910,00	9,87	8.981,70
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG	1.170,00	9,07	10.611,90
TOTAL DO LOTE 1					72.142,20
2	LOTE 02				
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT	1.950,00	2,00	3.900,00
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	1.690,00	5,32	8.990,80
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	1.690,00	5,22	8.821,80
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG	1.430,00	4,70	6.721,00
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID	715,00	1,75	1.251,25
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT	728,00	3,82	2.780,96
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.	871,00	9,93	8.649,03
TOTAL DO LOTE 2					41.114,84

3	LOTE 03	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT	1.430,00	5,20	7.436,00
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.	1.430,00	6,13	8.765,90
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT	1.170,00	4,18	4.890,60
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT	1.170,00	4,18	4.890,60
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT	1.495,00	2,90	4.335,50
	TOTAL DO LOTE 3				30.318,60
4	LOTE 04	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.	1.040,00	8,45	8.788,00
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT	741,00	6,58	4.875,78
4.3	AVEIA 200G	PCT	481,00	4,23	2.034,63
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID	351,00	7,38	2.590,38
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT	1.430,00	7,75	11.082,50
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT	1.820,00	6,55	11.921,00
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID	1.430,00	4,82	6.892,60
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID	1.560,00	4,82	7.519,20
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	KG	455,00	4,17	1.897,35
	TOTAL DO LOTE 4				57.601,44
5	LOTE 05	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
5.1	ALHO KG	KG	221,00	32,57	7.197,97
5.2	AZEITE 500ML	UNID	156,00	18,52	2.889,12
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND	910,00	11,73	10.674,30
5.4	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID	1.560,00	0,99	1.544,40
5.5	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID	351,00	1,07	375,57
5.6	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.	481,00	4,27	2.053,87
5.7	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID	390,00	7,13	2.780,70
5.8	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO C/500ML	UNID.	481,00	2,40	1.154,40
	TOTAL DO LOTE 5				28.670,33
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.	234,00	3,83	896,22
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	2.210,00	5,22	11.536,20
6.3	CHA MATE 250G	UNID	455,00	7,17	3.262,35
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.	1.066,00	3,35	3.571,10
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.	1.040,00	2,80	2.912,00
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID	910,00	2,87	2.611,70
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID	84,50	3,43	289,84
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID	949,00	5,95	5.646,55
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID	221,00	3,93	868,53
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.	520,00	6,73	3.499,60
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID	1.066,00	5,37	5.724,42
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID	1.105,00	3,42	3.779,10
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND	1.690,00	3,73	6.303,70
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID	1.690,00	4,30	7.267,00
	TOTAL DO LOTE 6				58.168,31
7	LOTE 07	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG	494,00	6,27	3.097,38
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG	754,00	6,02	4.539,08
7.3	ACEROLA, FRESCA	KG	403,00	7,22	2.909,66
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE,	KG	1.560,00	4,57	7.129,20
7.5	GOIABA	KG	715,00	4,35	3.110,25
7.6	LARANJA	KG	364,00	3,70	1.346,80
7.7	LIMÃO	KG	273,00	3,37	920,01
7.8	MAÇA	KG	390,00	9,72	3.790,80
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG	1.300,00	2,78	3.614,00
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG	624,00	9,10	5.678,40
7.11	MELÃO	KG	494,00	3,42	1.689,48
	TOTAL DO LOTE 7				37.825,06

8	LOTE 08	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
8.1	ABÓBORA, IN NATURA , COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	494,00	3,08	1.521,52
8.2	ALFACE , Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, sã e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520,00	6,87	3.572,40
8.3	BATATA DOCE - BATATA DOCE IN NATURA Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	780,00	4,77	3.720,60
8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	1.040,00	5,95	6.188,00
8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	715,00	5,88	4.204,20
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.170,00	6,53	7.640,10
8.7	CENOURA -Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	1.105,00	5,99	6.618,95
8.8	CHEIRO VERDE , FOLHAS DE COR VERDE, DE 1ª QUALIDADE COM MOLHO GRADUADO, COMPOSTO DE CEBOLINHA E COENTRO, VIÇOSO, BRILHANTE, FRESCO, VERDE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM TALOS FIRMES, SEM FOLHAS ESCURAS OU MURCHAS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, LIVRE DE INSETOS, ISENTA DE DANOS POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	507,00	13,70	6.945,90
8.9	CHUCHU -Chuchu extra, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	455,00	6,50	2.957,50
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	468,00	5,98	2.798,64

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.11	REPOLHO BRANCO -Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	715,00	4,70	3.360,50
8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	975,00	5,80	5.655,00
TOTAL DO LOTE 8					55.183,31
9	LOTE 09	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG	1.560,00	27,33	42.634,80
9.2	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C.	KG	1.495,00	38,92	58.185,40
9.3	CARNE DE CHARQUE PCT 500G	PCT	325,00	19,88	6.461,00
9.4	CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.	PCT	1.820,00	11,02	20.056,40
9.5	CARNE MOÍDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	910,00	32,40	29.484,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.6	CARNE SUINA DE 1ª , sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	910,00	35,65	32.441,50
9.7	FILE DE FRANGO 1KG , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	845,00	17,07	14.424,15
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	455,00	30,58	13.913,90
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	2.210,00	12,57	27.779,70
9.10	OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO , BDJ. C/30 UNID. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus Cereus, Estafilococos aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.	BAND	650,00	17,12	11.128,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.11	PEITO DE FRANGO CONGELADO , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	1.625,00	12,67	20.588,75
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	780,00	23,15	18.057,00
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	780,00	22,30	17.394,00
9.14	SALSICHA	KG	780,00	11,37	8.868,60
	TOTAL DO LOTE 9				321.417,20
10	LOTE 10	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
10.1	PAO FRANCÊS	KG	1.040,00	11,23	11.679,20
10.2	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT	780,00	5,25	4.095,00
	TOTAL DO LOTE 10				15.774,20
11	LOTE 11	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
11.1	LEITE IN NATUIRA PASTEURIZADO	LTS	624,00	5,12	3.194,88
	TOTAL DO LOTE 11				
12	LOTE 12	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
12.1	QUEIJO TIPO QUALHO	KG	585,00	25,90	15.151,50
13	LOTE 13	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
13.1	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor GOIABA deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE SABOR GOIABA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	1.430,00	9,40	13.442,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13.2	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor acerola deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	1.430,00	9,40	13.442,00
13.3	POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos, animais parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor maracujá deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE MARACUJA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	1.430,00	15,07	21.550,10
	TOTAL DO LOTE 13				48.434,10
	VALOR GLOBAL MÉDIO				784.995,97

SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520,00	3,50	1.820,00
	TOTAL DO LOTE 1				1.820,00
6	LOTE 06				
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455,00	5,22	2.375,10
	TOTAL DO LOTE 6				2.375,10
	VALOR GLOBAL MÉDIO				4.195,10

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520,00	3,50	1.820,00
	TOTAL DO LOTE 1				1.820,00
6	LOTE 06				
6.1	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455,00	5,22	2.375,10

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

	TOTAL DO LOTE 6				2.375,10
	VALOR GLOBAL MÉDIO				4.195,10

SECRETARIA DE CULTURA, TURISMO E TECNOLOGIA

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520,00	3,50	1.820,00
	TOTAL DO LOTE 1				1.820,00
6	LOTE 06				
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455,00	5,22	2.375,10
	TOTAL DO LOTE 6				2.375,10
	VALOR GLOBAL MÉDIO				4.195,10

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO E INFRAESTRUTURA

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
1	LOTE 01				
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	520,00	3,50	1.820,00
	TOTAL DO LOTE 1				1.820,00
6	LOTE 06				
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	455,00	5,22	2.375,10
	TOTAL DO LOTE 6				2.375,10
	VALOR GLOBAL MÉDIO				4.195,10

II – DETALHAMENTO DA DESPESA

6. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS.

7. JUSTIFICATIVA: A prefeitura municipal de Apuiarés por intermédio das Secretarias Municipais de DESENVOLVIMENTO RURAL E MEIO AMBIENTE, DESENVOLVIMENTO URBANO E INFRAESTRUTURA, EDUCAÇÃO, SAÚDE, DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DE ESPORTE E JUVENTUDE, CULTURA, TURISMO E TECNOLOGIA e ADMINISTRAÇÃO DE FINANÇAS, com intuito de adquirir gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atender as necessidades da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais, vem promover processo licitatório nos termos da legislação vigente a fim de contratar empresa para fornecer os produtos faz-se necessário para o bom funcionamento visando atender ao consumo de: servidores e colaboradores durante o desenvolvimento de suas atividades

8. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

A Contratação no Sistema de Registro de Preço enquadra-se nas hipóteses do Art. 3º inciso IV do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipais 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014, tendo em vista a dificuldade de se definir os quantitativos totais a serem adquiridos em razão da incerteza de cumprimento dos prazos do calendário letivo, imposto pela Pandemia mundial COVID-19. Considerando ainda a demanda e a necessidade de maior controle e racionalização dos gastos públicos, o Registro de Preços apresenta-se como ferramenta comprovadamente eficiente na busca por melhores preços, mantendo-os registrados para futura e eventual

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

contratação conforme a necessidade e disponibilidade de recursos orçamentários, pois diante do cenário global a uma corriqueira atualização dos produtos alimentícios. A Secretaria municipal estará albergada legalmente pelos próximos 12 (doze) meses de instrumento, qual seja, a Ata de Registro de Preços, para, quando demandarem de quaisquer destes, rapidamente serem atendidas as contratações.

Ressalta-se que as estimativas dos quantitativos são meramente estipuladas pela provável demanda para cada unidade orçamentária. Entretanto, a Secretaria municipal de Educação poderá realizar contratações ou não, ficando a cargo de cada uma, o mérito quando a sua própria necessidade.

III – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA/FORNECIMENTO

8. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA/FORNECIMENTO: Os produtos deverão ser entregues em até **05 (CINCO) DIAS**, a contar da emissão da ORDEM DE COMPRA, que será de forma parcelada de acordo com a necessidade de Secretaria Municipal de Educação.

9. Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado da Secretaria de Educação, localizado a Rua José Lopes Filho,97, Centro, Apuiarés- CE, nos horário de 08:00 às 12:00h e das 14:00h às 17:00h, onde será feita a conferência dos produtos, quantidades, aceitação ou rejeição total ou parcial dos itens entregues e a certificação na respectiva nota fiscal pelo responsável.

10. Na hipótese de rejeição do objeto recebido, o mesmo deverá ser recolhido pela empresa fornecedora no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas da comunicação. Após esse prazo o Município de Apuiarés/CE reserva-se o direito de enviar o todo objeto rejeitado à Contratada, com frete a pagar, procedendo-se a sua troca no prazo de 24 (vinte e quatro) horas podendo ainda a Administração Municipal proceder a aplicação das penalidades previstas ou a rescisão unilateral do respectivo Contrato de Fornecimento.

11. Decorridos 10 (dez) dias consecutivos da entrega, e não havendo impugnação por parte da Administração Municipal, o objeto será tido como recebido em caráter definitivo.

12. O recebimento em caráter definitivo não afasta da Contratada/Empresa a plena responsabilidade sobre os produtos entregues que, se apresentar qualquer irregularidade, será devolvido, sujeitando-se a mesma empresa, ainda às penalidades previstas neste instrumento e na lei bem como ao ônus do fato.

13. PRAZO DE VIGÊNCIA: A Ata de Registro de Preços produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir data de sua assinatura e vigorará pelo prazo de **12 (DOZE) MESES**, admitindo-se, porém, a prorrogação da vigência dos contratos dela decorrente, nos termos do artigo 57, da Lei Federal nº 8.666/93, satisfeitos os demais requisitos do **Art. 3º inciso IV do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014.**

14. PAGAMENTO: O Pagamento será efetuado na proporção de entrega dos produtos, em até 30 (TRINTA) DIAS após a emissão da Nota Fiscal, mediante atesto do recebimento dos produtos e o encaminhamento da documentação necessária, observada todas as disposições pactuadas, através de crédito na conta bancaria da Detentora.

15. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: O critério de julgamento da licitação deverá ser o de MENOR PREÇO POR LOTE.

15.1. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA ADOÇÃO DE CRITÉRIO DE JULGAMENTO POR LOTE:

Visando que devemos buscar, na elaboração do instrumento convocatório, segundo a Lei Nº 8.666/93, é a ampliação do rol de participantes, e nunca a resistividade da disputa, sendo certo que a maior competitividade será atingida se a administração pública permitir ao licitante que conte com formas alternativas de garantir sua proposta e a qualidade de seu produto. Considerando ainda que o Art. 15, inciso IV, da Lei nº 8.666/93 ensina ao administrador que as compras, sempre que possível, deverão “ser subsidiadas em tantas parcelas quantas necessárias para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando a economicidade”, os fabricantes, produtores e as empresas especializadas no atendimento do objeto licitatório, terão ampliado suas participações, a mantendo o princípio da competitividade, conforme Súmula 247 do TCU.

IV – DOS PREÇOS OFERTADOS E DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA

16. Na proposta de preços deverá constar as especificações detalhada do item, tipo e quantidade solicitada, o valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os itens, mesmo que não estejam registrados nestes documentos;

17. As Secretarias Municipais poderão se valer da análise técnica dos itens, antes da adjudicação e homologação da licitante, para verificação do atendimento das especificações mínimas dos itens constantes no Projeto Básico/Termo de Referência.

18. O fornecimento dos produtos licitados poderá ser feito de forma fracionada ou em sua totalidade, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas **ORDENS DE COMPRA**, pela Secretaria Gestora, constando a quantidade de itens a serem entregues.

V – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REG. DE PREÇOS, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO:

19. A Administração Municipal, por meio da Secretaria Gerenciadora do procedimento licitatório, formalizará, por meio de Ata de Registro de Preços, as condições e os preços que, eventualmente, poderão vir serem adquiridos pela(s) Secretaria(s) contratante(s), por meio de Contrato(s) a serem firmados e oriundos da respectiva Ata.

20. O fornecimento dos produtos será acompanhado e fiscalizado por servidor da Secretaria, o qual deverá atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta entrega dos produtos, para fins de pagamento.

21. A presença da fiscalização da Secretaria não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

22. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do mesmo eventualmente fora de especificação.

23. A gestão e fiscalização do contrato caberá ao Sr.(a) _____, CPF: _____ GESTOR FISCAL DE CONTRATO, devendo ele exercer toda a sua plenitude tudo em atendimento e consonância ao que dispõe o art. 58, inciso III, c/c art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e outras Entidades.

VI – DAS OBRIGAÇÕES

24. DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

Competirá ao Órgão Gestor do Registro de Preços:

I. Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

II. Providenciar, sempre que solicitada, a indicação do fornecedor detentor de preço registrado, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e aos quantitativos definidos nesta Ata;

III. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

IV. Aplicar as seguintes penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços:

a) Advertência.

b) Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou nesta Ata.

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo **não superior a 05 (cinco) anos**.

V. Cancelar o registro do fornecedor detentor do preço registrado, em razão do disposto no **Art. 3º inciso IV do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014;**

VI. Comunicar aos Órgãos Participantes do SRP a aplicação de penalidades ao fornecedor detentor de preços registrados.

25. DA DETENTORA DO REGISTRO:

O detentor do registro de preços, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços fica obrigado a:

I. Atender a todos os pedidos efetuados pelos órgãos e entidades participantes do SRP, bem como aqueles decorrentes de remanejamento de quantitativos registrados na Ata, durante a sua vigência, mesmo que a execução do objeto esteja prevista para data posterior à do seu vencimento;

II. Fornecer os bens ofertados, por preço unitário registrado, nas quantidades indicadas pelos participantes do Sistema de Registro de Preços, mediante formalização de contrato, no prazo estabelecido na Ordem de Compra;

III. Responder no prazo de **até 05(cinco) dias** a consultas do Órgão Gestor de Registro de Preços sobre a pretensão de órgãos/entidades não participantes de utilizar a Ata na condição de Órgão/Entidade Interessado;

IV. Estar ciente que os materiais adquiridos estarão sujeitos à aceitação pelo órgão receptor, ao qual caberá o direito de recusar caso não esteja de acordo com o especificado e seja um produto de qualidade inferior ao solicitado.

V. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas inicialmente, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, a critério da administração pública, respeitando-se os limites previstos na Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

VI. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto é de total responsabilidade da proponente.

VII. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, etc...) conforme boa produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

VII – DOS QUANTITATIVOS

26. POR SECRETARIA:

(ESTIMATIVA)

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS
1	LOTE 01															
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	650	3250	1560	520	520	520	520	780		1040	260	260	780	1040
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG		780										520	650	910
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG		2600	780									390	520	780
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG		910	650									390	520	780
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG		1040	650									390	650	650
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG		780											390	520
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG		780	455									260	390	520
2	LOTE 02															
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT		975	650									390	520	1040
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG		390	390									390	520	780
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG		650	390									390	520	780
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG		780	520									390	520	520
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID		520	260									130	260	325
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT		390	130									78	260	390
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.		780	390									156	325	390
3	LOTE 03															
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM	PCT		780	520									390	390	650

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

COMISSÃO DE LICITAÇÃO																
CRAKER 400 G																
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.		780	520								390	390	650	
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT		390	260								260	390	520	
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT		390	260								260	390	520	
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT		1950	390								260	520	715	
4	LOTE 04	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.		390	260									130	390	520
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT		390	260									156	260	325
4.3	AVEIA 200G	PCT		195										156	130	195
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID		195										130	91	130
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT		650	260									650	390	390
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT		1300	520									650	520	650
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID		520										520	390	520
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID		390										650	390	520
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	KG													130	325
5	LOTE 05	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS
5.1	ALHO KG	KG		325	65									65	65	91
5.2	AZEITE 500ML	UNID		156										65	26	65
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND		650	260									260	260	390
5.4	CANELA EM PÓ 50G	UNID		26												
5.5	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID		1040	390									390	520	650
5.6	PIMENTA DO REINO EM PÓ,200G	UNID		26												
5.7	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID		390	156									65	130	156
5.8	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.		455	130									65	156	260
5.9	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID		260										65	130	195
5.10	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO C/500ML	UNID.		455	195									130	156	195
6	LOTE 06	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.		130										104	65	65
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	650	1560	910	455	455	455	455	650		845	390	390	650	780
6.3	CHA MATE 250G	UNID		130									65	104	26	260
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.		650										156	390	520
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.		455	260									130	390	520
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID		455	156										390	520
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID		26										13	19,5	52
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID		520										104	325	520
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID		91											26	195
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.		260											130	390

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID		780	390											156	390	520
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID		455	260											130	390	585
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND		2600	520											260	650	780
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID		2600	520											260	650	780
7	LOTE 07	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS		
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG		390												104	195	195
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG		520												104	390	260
7.3	ACEROLA, FRESCA	KG		260												78	195	130
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE	KG		910	260											390	520	650
7.5	GOIABA	KG		520	260											130	260	325
7.6	LARANJA	KG		520												104	130	130
7.7	LIMÃO	KG		195												13	130	130
7.8	MAÇA	KG		390												130	130	130
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG		780	390											260	520	520
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG		390												104	260	260
7.11	MELÃO	KG		325												104	130	260
8	LOTE 08	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS		
8.1	ABÓBORA , IN NATURA, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG		390												104	195	195
8.2	ALFACE , Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, são e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG		390												65	195	260
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in natura Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG		585												130	260	390

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG		650	130											130	520	325	
9	LOTE 09	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS			
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG		1040	390											390	520	650	
9.2	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C.	KG		1040	390											325	520	650	
9.3	CARNE DE CHARQUE PCT 500G	PCT		260	65											65	130	130	
9.4	CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.	PCT		2340	520											650	520	650	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.5	<p>CARNE MOÍDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	390										130	390	390
9.6	<p>CARNE SUINA DE 1ª, sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG	1040	390									390	520	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.7	<p>FILE DE FRANGO 1KG. sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>	KG		390								195	390	260
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG		520	260							65	195	195
9.9	FRANGO CONGELADO	KG		4940	650							650	650	910
9.10	<p>OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO, BDJ. C/30 UNID. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus Cereus, Estafilococos aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p>	BAND		520	260							130	260	260

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.11	PEITO DE FRANGO CONGELADO , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG		1040	520											390	455	780
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG		520	260											260	260	260
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG		390	130												325	455
9.14	SALSICHA	KG		260	130												390	390
10	LOTE 10	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS		
10.1	PAO FRANCÊS	KG		1040	650									260	390	390		
10.2	PÃO SOVADO DOCE	KG		520	520													
10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT		520	130									130	260	390		
11	LOTE 11	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS		
11.1	LEITE IN NATUIRA PASTEURIZADO	LTS		2600										260	104	260		
12	LOTE 12	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS		
12.1	QUEIJO TIPO QUALHO	KG		520	130									65	130	390		

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

13	LOTE 13	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	MEIO AMBIENTE	INFRAESTRUTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	FUNDEB	ADM	STDS	LAR IDOSO	CREAS	CRAS
13.1	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor GOIABA deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE SABOR GOIABA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG		1040	195									260	520	650
13.2	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor acerola deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA</p>	KG		1040	195									260	520	650

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

	LOCAL.																			
13.3	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos, animais parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor maracujá deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE MARACUJA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG	1040	195									260	520	650					

27.DOS VALORES TOTAIS ESTIMADOS:

LOTE	DESCRIÇÃO					
1	LOTE 01	UNID	QUANT.	VR. MÉDIO	UNIT	VR. MÉDIO TOTAL
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	11.700,00	3,50		40.950,00
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG	2.860,00	5,58		15.958,80
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG	5.070,00	5,63		28.544,10
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG	3.250,00	4,58		14.885,00
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG	3.380,00	9,17		30.994,60
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG	1.690,00	9,87		16.680,30
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG	2.405,00	9,07		21.813,35
	TOTAL DO LOTE 1					169.826,15
2	LOTE 02	UNID	QUANT.	VR. UNIT MÉDIO		VR. MÉDIO TOTAL
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT	3.575,00	2,00		7.150,00
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	2.470,00	5,32		13.140,40
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	2.730,00	5,22		14.250,60
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG	2.730,00	4,70		12.831,00
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID	1.495,00	1,75		2.616,25
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT	1.248,00	3,82		4.767,36
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.	2.041,00	9,93		20.267,13

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

TOTAL DO LOTE 2						75.022,74
3	LOTE 03	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL	
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT	2.730,00	5,20	14.196,00	
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.	2.730,00	6,13	16.734,90	
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT	1.820,00	4,18	7.607,60	
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT	1.820,00	4,18	7.607,60	
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT	3.835,00	2,90	11.121,50	
TOTAL DO LOTE 3						57.267,60
4	LOTE 04	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL	
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.	1.690,00	8,45	14.280,50	
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT	1.391,00	6,58	9.152,78	
4.3	AVEIA 200G	PCT	676,00	4,23	2.859,48	
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID	546,00	7,38	4.029,48	
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT	2.340,00	7,75	18.135,00	
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT	3.640,00	6,55	23.842,00	
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID	1.950,00	4,82	9.399,00	
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID	1.950,00	4,82	9.399,00	
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	KG	455,00	4,17	1.897,35	
TOTAL DO LOTE 4						92.994,59
5	LOTE 05	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL	
5.1	ALHO KG	KG	611,00	32,57	19.900,27	
5.2	AZEITE 500ML	UNID	312,00	18,52	5.778,24	
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND	1.820,00	11,73	21.348,60	
5.4	CANELA EM PÓ 50G	UNID	26,00	3,40	88,40	
5.5	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID	2.990,00	0,99	2.960,10	
5.6	PIMENTA DO REINO EM PÓ,200G	UNID	26,00	2,87	74,62	
5.7	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID	897,00	1,07	959,79	
5.8	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.	1.066,00	4,27	4.551,82	
5.9	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID	650,00	7,13	4.634,50	
5.10	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO C/500ML	UNID.	1.131,00	2,40	2.714,40	
TOTAL DO LOTE 5						63.010,74
6	LOTE 06	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL	
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.	364,00	3,83	1.394,12	
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	8.645,00	5,22	45.126,90	
6.3	CHA MATE 250G	UNID	585,00	7,17	4.194,45	
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.	1.716,00	3,35	5.748,60	
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.	1.755,00	2,80	4.914,00	
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID	1.521,00	2,87	4.365,27	
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID	110,50	3,43	379,02	
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID	1.469,00	5,95	8.740,55	
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID	312,00	3,93	1.226,16	
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.	780,00	6,73	5.249,40	
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID	2.236,00	5,37	12.007,32	
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID	1.820,00	3,42	6.224,40	
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND	4.810,00	3,73	17.941,30	
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID	4.810,00	4,30	20.683,00	
TOTAL DO LOTE 6						138.194,49
7	LOTE 07	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL	
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG	884,00	6,27	5.542,68	
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG	1.274,00	6,02	7.669,48	
7.3	ACEROLA, FRESCA	KG	663,00	7,22	4.786,86	
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE	KG	2.730,00	4,57	12.476,10	
7.5	GOIABA	KG	1.495,00	4,35	6.503,25	
7.6	LARANJA	KG	884,00	3,70	3.270,80	

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

7.7	LIMÃO	KG	468,00	3,37	1.577,16
7.8	MAÇA	KG	780,00	9,72	7.581,60
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG	2.470,00	2,78	6.866,60
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG	1.014,00	9,10	9.227,40
7.11	MELÃO	KG	819,00	3,42	2.800,98
	TOTAL DO LOTE 7				68.302,91
8	LOTE 08	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
8.1	ABÓBORA , IN NATURA, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	884,00	3,08	2.722,72
8.2	ALFACE , Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, sã e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	910,00	6,87	6.251,70
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in natura Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Atura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.365,00	4,77	6.511,05
8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	2.340,00	5,95	13.923,00
8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.495,00	5,88	8.790,60
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	2.470,00	6,53	16.129,10
8.7	CENOURA -Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	2.015,00	5,99	12.069,85
8.8	CHEIRO VERDE , folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	988,00	13,70	13.535,60
8.9	CHUCHU -Chuchu extra, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	650,00	6,50	4.225,00
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	988,00	5,98	5.908,24

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

8.11	REPOLHO BRANCO -Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	1.300,00	4,70	6.110,00
8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.755,00	5,80	10.179,00
					106.355,86
9	LOTE 09	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG	2.990,00	27,33	81.716,70
9.2	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais saudios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C.	KG	2.925,00	38,92	113.841,00
9.3	CARNE DE CHARQUE PCT 500G	PCT	650,00	19,88	12.922,00
9.4	CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.	PCT	4.680,00	11,02	51.573,60
9.5	CARNE MOIDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais saudios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	1.300,00	32,40	42.120,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.6	CARNE SUINA DE 1ª , sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e aponeuroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	2.340,00	35,65	83.421,00
9.7	FILE DE FRANGO 1KG , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	1.235,00	17,07	21.081,45
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	1.235,00	30,58	37.766,30
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	7.800,00	12,57	98.046,00
9.10	OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO, BDJ. C/30 UNID. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus Cereus, Estafilococos aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.	BAND	1.430,00	17,12	24.481,60

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

9.11	PEITO DE FRANGO CONGELADO , sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	3.185,00	12,67	40.353,95
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	1.560,00	23,15	36.114,00
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	1.300,00	22,30	28.990,00
9.14	SALSICHA	KG	1.170,00	11,37	13.302,90
	TOTAL DO LOTE 9				685.730,50
10	LOTE 10	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
10.1	PAO FRANCÊS	KG	2.730,00	11,23	30.657,90
10.2	PÃO SOVADO DOCE	KG	1.040,00	11,73	12.199,20
10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT	1.430,00	5,25	7.507,50
	TOTAL DO LOTE 10				50.364,60
11	LOTE 11	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
11.1	LEITE IN NATUIRA PASTEURIZADO	LTS	3.224,00	5,12	16.506,88
	TOTAL DO LOTE 11				16.506,88
12	LOTE 12	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
12.1	QUEIJO TIPO QUALHO	KG	1.235,00	25,90	31.986,50
13	LOTE 13	UNID	QUANT	VR. UNIT MÉDIO	VR. MÉDIO TOTAL
13.1	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor GOIABA deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE SABOR GOIABA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	2.665,00	9,40	25.051,00

13.2	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos, animais parasitas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor acerola deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	2.665,00	9,40	25.051,00
13.3	POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ , produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos, animais parasitos e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, sem substâncias estranhas à sua composição normal. polpa de fruta congelada sabor maracujá deverá portar a instrução NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE MARACUJA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	2.665,00	15,07	40.161,55
	TOTAL DO LOTE 13				90.263,55
					1.645.827,11

26. DETALHAMENTO DO FORNECIMENTO:

I. A QUALIDADE dos gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição constante do Edital, estando ainda sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se a Prefeitura Municipal de Apuiarés/CE direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional, sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas.

II. Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso, orientações sobre armazenamento, de acordo com a legislação vigente.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

III. As empresas vencedoras serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor.

IV. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

V. Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

27. DA GARANTIA DOS PRODUTOS

I. A empresa fornecedora dos itens constantes no objeto deste TERMO será responsável pela substituição imediata dos produtos porventura entregues que não cumpram com as especificações contidas nos neste **TERMO**.

II. A garantia dos produtos consiste também na obrigação por parte da empresa licitante/contratada, em cumprir todas as determinações previstas na Lei nº 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor e alterações subsequentes.

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE APUIARÉS.

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP**

Data e Hora de Abertura: _____ às _____ horas

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, CONFORME PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL

Lote 01

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						

VALOR MENOR PREÇO POR LOTE: R\$ (.....).

Lote 02

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						

VALOR MENOR PREÇO POR LOTE: R\$ (.....).

Lote 03

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL						

VALOR MENOR PREÇO POR LOTE: R\$ (.....).

ETC.....

PRAZO DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (CINCO) DIAS**, a contar da expedição da ORDEM DE COMPRA pela administração, no local determinado na ORDEM DE COMPRA.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

Observações:

- O licitante declara que tem o pleno conhecimento, aceitação e cumprirá todas as obrigações contidas no anexo I – Projeto Básico/Termo de Referência deste edital.
- Independente de declaração expressa, fica subentendida que no valor proposto estão incluídas todas as despesas necessárias a entrega dos produtos, inclusive as relacionadas com: - encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros;

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

- tributos, taxas e tarifas, emolumentos, licenças, alvarás, multas e/ou qualquer infrações;
- seguros em geral, da infortunística e de responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados à Contratante e/ou a terceiros, gerados direta ou indiretamente pela entrega dos produtos objeto desta licitação.

Local/Data:, de de

OBSERVAÇÃO: ATENÇÃO: NA PLATAFORMA DO COMPRASNET, ESTÁ CADASTRADO APENAS O 1º (PRIMEIRO) ITEM, QUE REPRESENTADA TODOS OS ITENS DE CADA LOTE, E QUE O VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA REPRESENTA O VALOR GLOBAL DO LOTE.

**ANEXO III
MODELO DE PROCURAÇÃO/DECLARAÇÕES**

ITEM 01 – MODELO DE PROCURAÇÃO

PROCURAÇÃO

OUTORGANTE:<NOME DA EMPRESA, CNPJ e ENDEREÇO> neste ato representada por seu (titular, sócio, diretor ou representante), Sr.< NOME>, qualificação (nacionalidade, estado civil, profissão, RG e CPF)

OUTORGADO: <NOME DO CREDENCIADO> qualificação (nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF e endereço.

PODERES: O outorgante confere ao outorgado(a) pleno e gerais poderes para representá-lo junto a **PREFEITURA MUNICIPAL DE APUIARÉS**, Estado do Ceará, relativo ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP**, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar durante o procedimento os documentos de credenciamento, envelopes de proposta de preços e documentos de habilitação, assinar toda a documentação necessária e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da Outorgante que se fizerem necessários ao fiel cumprimento deste mandato, inclusive interpor recursos, ciente de que por força do artigo 675 do Código Civil está obrigado a satisfazer todas as obrigações contraídas pelo outorgado.

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO III
MODELO DE PROCURAÇÃO/DECLARAÇÕES

ITEM 02 – MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDO NO CREDENCIAMENTO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DA UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL.

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP** que:

- (1) que dá ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do instrumento convocatório;
- (2) que tem pleno conhecimento de todos os parâmetros e elementos do Edital e objeto a ser contratado no presente certame licitatório;
- (3) que sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes neste edital.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO III
MODELO DE PROCURAÇÃO/DECLARAÇÕES

ITEM 02 – MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDO NA HABILITAÇÃO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DA UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, **TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL.**

DECLARAÇÃO

....., **inscrito no CNPJ nº**....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP** que:

a) sob as penas da lei, para todos os fins de direito a que se possa prestar, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Apuiarés, Estado do Ceará, que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

b) sob as penas da lei, para todos os fins de direito a que se possa prestar, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Apuiarés, Estado do Ceará, que concorda integralmente com os termos deste edital e seus anexos;

c) que inexistente qualquer fato superveniente impeditivo de nossa habilitação para participar no presente certame licitatório, bem assim que ficamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, nos termos do art. 32, §2º, da Lei n.º 8.666/93.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO III
MODELO DE PROCURAÇÃO/DECLARAÇÕES

ITEM 04 – DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DA FORMA DE COMUNICAÇÃO DOS ATOS DO PROCESSO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DA UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL.

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP** que:

a) sob as penas da lei, para todos os fins de direito a que se possa prestar, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Apuiarés, Estado do Ceará, que, tem ciência e concorda que a convocação do licitante para quaisquer atos do processo, inclusive para assinatura do(s) Contrato(s) e Ordem de Compra poderão se dar através de **endereço eletrônico oficial e válido a ser fornecido pelo Licitante, sendo este:**

E-mail:

b) Que cabe a este, realizar o acompanhamento, receber todas e quaisquer informações relativas ao presente processo (prazos, comunicados, informativos e etc.), sob pena de decadência ou de conhecimento como resposta tácita aos atos, bem como, descumprimento as condições editalícias e as sanções relativas.

C) Que a administração, poderá, ainda, de forma facultativa e complementar, também realizar a publicação em jornal de grande circulação ou correspondência com Aviso de Recebimento ou, ainda, **através** de publicação na imprensa oficial (flanelógrafo) da Prefeitura Municipal de APUIARÉS.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº <Nº DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS>
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES.**

Pelo presente instrumento, o município, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE APUIARÉS**, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o N.º 07.438.468/0001-01, com sede de sua Prefeitura Municipal na Av. Gomes da Silva, nº 99, Centro, CEP 62.630-000 Apuiarés, Ceará, através da **SECRETARIA DE _____**, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a). <NOME DO SECRETARIO GESTOR>, aqui denominado(a) de **ÓRGÃO GERENCIADOR**, e a **SECRETARIA DE SECRETARIA DE SAÚDE** neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a). _____, aqui denominado(a) de **ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)** considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP**, bem como, **RESOLVE** registrar os preços das empresas signatárias, nas quantidades estimadas e máximas anuais, de acordo com a classificação por elas alcançadas, atendendo às condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, em conformidade com as disposições a seguir.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. Processo de Licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP**, sujeitando-se as partes às normas constantes do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipais 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014, da Lei nº 8.666/93 de 21.06.93 e suas alterações, e da Lei 10.520, de 17/07/2002.

2. DO OBJETO

Constitui objeto da presente Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAL AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO A ATENDER A DEMANDA DA UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS / CE, TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL.**

2.1. tudo conforme especificações contidas nos Anexos do Edital do processo originário, no qual restaram classificados em primeiro lugar os licitantes signatários.

3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são os constantes dos anexos desta Ata de Registro de Preços.

4. ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

4.1. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4.1.1. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (DOZE) MESES**, a partir desta data, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 6.1.** A Administração poderá realizar pesquisa de mercado periodicamente, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 6.2.** mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
- 6.3.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 6.4.** O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 6.4.1.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 6.5.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 6.5.1.** liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de entrega dos bens ora licitados, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 6.5.2.** convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.6.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- 6.7.1.** descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 6.7.2.** não retirar a ORDEM DE COMPRAS ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.7.3.** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.7.4.** sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 6.9.1.** por razão de interesse público; ou
- 6.9.2.** a pedido do fornecedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. As condições gerais da entrega dos produtos, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, são as que se encontram definidas no Projeto Básico/Termo de referência e no Edital da licitação de origem.

7.2. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

7.2.1. todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo à presente ata de Registro de Preços.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

7.2.2. integram esta Ata os seus anexos, o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO** que lhe deu origem e seus anexos, e as propostas da(s) empresas classificadas.

7.2.3. é vedado caucionar ou utilizar o contrato decorrente do presente registro para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do MUNICÍPIO.

7.2.4. O(S) órgão(s) participante(s) se reserva(m) o direito de fazer uso de qualquer das prerrogativas dispostas no artigo 58 da Lei n.º 8.666/93, alterada e consolidada.

7.2.5. A inadimplência do fornecedor com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao MUNICÍPIO a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso dos bens pela Administração.

8. O contratado, na entrega dos produtos, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar partes do contrato sem a expressa autorização da Administração.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

9.1. Caberá ao órgão gerenciador, além das obrigações discriminadas no corpo do Edital e da presente ata, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:

9.2. gerenciar a presente ata de registro de preços;

9.3. promover, periodicamente, ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar se os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados na Administração Pública;

9.4. conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;

9.5. aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório; e

9.6. aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

10. ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11. DOS ILÍCITOS PENAIS

11.1. As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

12. DO FORO

12.1. O foro da Comarca de APUIARÉS é o competente para dirimir questões decorrentes da execução deste Instrumento, em obediência ao disposto no § 2º do artigo 55 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, alterada e consolidada.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

APUIARÉS/CE, ____ de ____ de ____.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Órgão gerenciador:	Órgão(s) participante(s):
<NOME DO SECRETÁRIO> SECRETÁRIO DE <SECRETARIA>	<NOME DO SECRETÁRIO> SECRETÁRIO DE <SECRETARIA>
Detentora(s):	
<NOME DO REPRESENTANTE> <NOME DA EMPRESA> <CNPJ>	

ANEXO I À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____

ÓRGÃOS PARTICIPANTES, RELAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES COM PREÇOS REGISTRADOS

Este documento é parte integrante da Ata de Registro de Preços, celebrada entre o **MUNICÍPIO DE APUIARÉS** e as DETENTORAS cujos preços estão a seguir registrados, em face à realização do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 00.019/2021-PERP**.

01. RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE:

REPRESENTANTE: CPF:

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE:

E-MAIL:

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, QUANTITATIVOS E EMPRESAS FORNECEDORAS

ANEXO V
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº: *****
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM,
DE UM LADO A PREFEITURA
MUNICIPAL DE APUIARÉS, E DO
OUTRO A
EMPRESA _____ PARA O
FIM QUE NELE SE DECLARA.

O município, por meio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE APUIARÉS**, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o N.º 07.438.468/0001-01, com sede de sua Prefeitura Municipal Av. Gomes da Silva, nº 99, Centro, CEP 62.630-000 Apuiarés, Ceará, através da **SECRETARIA DE <NOME DA EMPRESA>**, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a). <NOME DO SECRETARIO GESTOR>, aqui denominado(a) de **CONTRATANTE**, e de outro lado a Empresa <NOME DA EMPRESA>, estabelecida na <ENDEREÇO DA EMPRESA>, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º <CNPJ DA EMPRESA>, neste ato representada pelo (a) Sr(a). <REPRESENTANTE DA EMPRESA>, portador (a) do CPF nº <CPF REPRESENTANTE DA EMPRESA>, apenas denominada de **CONTRATADA**, firmam entre si o presente TERMO DE CONTRATO mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. Processo de Licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** tombado sob o nº <N DO PROCESSO>, cujo objeto é o <OBJETO>, **CONFORME PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO DO EDITAL**, em conformidade com o Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014, a Lei Federal Nº 8.666/93 - Lei das Licitações Públicas c/c os termos da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO

2.1. O presente contrato tem como objeto é <OBJETO>, tudo em conformidade com as condições e especificações contidas no Projeto Básico/Termo de Referência – ANEXO I do Edital do Processo licitatório **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00.019/2021-PERP**

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR, DO REAJUSTE E DO PAGAMENTO

3.1. O valor GLOBAL da presente avença é de <VALOR DO CONTRATO>, conforme:

Item	Descrição dos Itens	Unid	Marca	Quant	Unit.	Total
VALOR GLOBAL R\$						

A ser pago na proporção da entrega dos produtos licitados, segundo as ordens de compras/autorizações de fornecimento expedidas pela Administração, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Certidões Federais, Estaduais e Municipais do licitante vencedor, todas atualizadas, observadas as condições do edital.

3.2. O valor do presente Contrato não será objeto de reajuste.

3.3. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação e termo aditivo, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do artigo 65, II, "d" da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada.

3.4. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após adimplemento da obrigação e encaminhamento da documentação tratada no subitem 3.1, observadas as disposições editalícias, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor ou através de cheque nominal.

3.5. Por ocasião do fornecimento deverá ser apresentado recibo em 02 (duas) vias e a respectiva Nota Fiscal.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA DO PRAZO E FORMA DE ENTREGA

4.1. O presente Instrumento produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e vigorará até **<FINAL DA VIGÊNCIA DO CONTRATO>**, admitindo-se, porém, a prorrogação nos termos do artigo 57, da Lei Federal n.º 8.666/93, satisfeitos os demais requisitos do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014.

4.2. No caso do material, objeto do presente contrato, ser entregue na sua totalidade, antes da data de término do contrato, fica o referido contrato automaticamente expirado.

4.3. Independentemente da quantidade de cada item deste contrato à administração ficará no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária.

4.4. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA: O fornecimento dos bens licitados poderá ser feito de forma fracionada ou em sua totalidade, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas ORDENS DE COMPRAS, pela Secretaria Gestora, constando a quantidade de produtos a serem **entregues** até no máximo **05 (CINCO) DIAS CORRIDOS**, a contar da data de recebimento da ordem de compra.

4.4.1. A ORDEM DE COMPRA será emitida será via fax ao seu número de telefone ou via e-mail ao seu endereço eletrônico, ficando o mesmo obrigado a confirmar o recebimento também via fax e/ou e-mail com assinatura/nome e CPF do funcionário que recebeu, sujeito as penalidades especificadas neste edital.

4.4.2. Os itens serão recebidos por servidor designado e responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, que emitirá o atesto declarando a entrega dos bens.

4.4.3. No caso de constatação da inadequação dos bens fornecidos às normas e exigências especificadas neste Edital e na Proposta vencedora a administração os recusará, devendo ser de imediato ou no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas adequados às supracitadas condições, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, na forma da lei e deste instrumento.

4.4.4. O aceite dos bens pelo órgão receptor não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade, qualidade ou disparidade com as especificações estabelecidas no Anexo deste Edital quanto aos produtos entregues.

4.4.5. Os itens licitados deverão obedecer a um cronograma de entrega, entregues de forma fracionada, de acordo com a necessidade e conveniência do órgão interessado e disponibilidade financeira durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

ORDENS DE COMPRAS pela Secretaria Gestora, constando o local e a quantidade de produtos a serem entregues.

CLÁUSULA QUINTA - DA ORIGEM DOS RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações correrão à conta da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, nas dotações orçamentárias:

<DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA>

CLÁUSULA SEXTA - DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

6.1. As partes se obrigam reciprocamente a cumprir integralmente as disposições do instrumento convocatório, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada e consolidada e da Lei Federal n.º 10.520/02 e do Decreto Federal nº 7892/2013 e Decretos Municipal 01 e 02 de 03 de fevereiro de 2014.

6.2. O CONTRATADO obriga-se a:

- a) executar o fornecimento dos itens licitados dentro dos padrões estabelecidos pelo MUNICÍPIO, de acordo com o especificado no instrumento convocatório, no Anexo I, que faz parte deste instrumento, observando ainda todas as normas técnicas que eventualmente regulem o fornecimento, responsabilizando-se ainda por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- b) assumir a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência do fornecimento;
- c) a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- d) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- e) indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do contratado deverão ser comunicadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- f) aceitar, nas mesmas condições registradas, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93;
- g) entregar os materiais de forma a não comprometer o funcionamento dos serviços do MUNICÍPIO;
- h) comunicar antecipadamente a data e horário da entrega, não sendo aceitos os materiais que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado.
- i) prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo MUNICÍPIO, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao MUNICÍPIO, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

- j) dispor-se a toda e qualquer fiscalização do MUNICÍPIO, no tocante ao fornecimento dos materiais, assim como ao cumprimento das obrigações previstas nesta Ata;
- k) prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- l) comunicar imediatamente ao MUNICÍPIO qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- m) possibilitar ao MUNICÍPIO efetuar vistoria nas suas instalações, a fim de verificar as condições para atendimento do objeto contratual;
- n) substituir em qualquer tempo e sem qualquer ônus para o MUNICÍPIO, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas úteis da recusa, no todo ou em parte os materiais recusados pela Administração, caso constatadas divergências nas especificações, às normas e exigências especificadas no Projeto Básico/Termo de Referência do Objeto, no Edital ou na Proposta do Contratado;
- o) manter, sob as penas da lei, o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos, especificações técnicas e comerciais dos materiais do MUNICÍPIO, de que venha a tomar conhecimento ou ter acesso, ou que venham a ser confiados, sejam relacionados ou não com o fornecimento objeto desta ata;
- p) arcar com as despesas com embalagem, seguro e transporte dos materiais até o(s) local(is) de entrega;
- q) informar nas embalagens de transporte dos materiais, mediante etiqueta ou gravação na própria embalagem, em letras de tamanho compatível, os seguintes dados: marca/fabricante, quantidade em cada caixa, número do Contrato, nº e data da Ordem de Compra - Autorização de fornecimento e o nome da fornecedora/fabricante;
- r) manter, durante a vigência da Ata de SRP/contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital relativo à licitação da qual decorreu o presente ajuste, nos termos do Art. 55, Inciso XIII, da Lei nº 8.666/93, que será observado, quando dos pagamentos à CONTRATADA.

6.2.1. No caso de constatação da inadequação dos bens fornecidos às normas e exigências especificadas no Projeto Básico/Termo de Referência do Objeto, no Edital ou na Proposta do Contratado, o Contratante os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições;

6.3. O CONTRATANTE obriga-se a:

6.3.1. assegurar o livre acesso do CONTRATADO e de seus prepostos, devidamente identificados, a todos os locais onde se fizer necessário o fornecimento dos bens, prestando-lhe todas as informações e esclarecimentos que, eventualmente, forem solicitados;

6.3.2. efetuar o pagamento ao CONTRATADO na forma prevista neste instrumento;

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

7.1. Na hipótese de descumprimento, por parte do fornecedor, de quaisquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, serão aplicadas, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada, as seguintes penas:

7.1.1. Se o fornecedor ensejar o retardamento da entrega do objeto, não mantiver a Proposta de Preços, falhar ou fraudar na execução do fornecimento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Apuiarés e será descredenciado no Cadastro da Prefeitura de APUIARÉS pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

I- multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

- a) apresentar documentação falsa exigida;
- b) não manter a Proposta;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;

7.1.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) do valor do pedido, por dia de atraso na entrega de qualquer objeto registrado solicitado, contados do recebimento da ORDEM DE COMPRA no endereço constante do cadastro ou da Ata, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor do pedido, caso seja inferior a 30 (trinta) dias;

7.1.3. Multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor do pedido, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias no fornecimento do bem requisitado;

7.2. Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento do fornecimento/entrega dos bens, às atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos sub itens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada, e na Lei n.º 10.520/02, as seguintes penas:

7.2.1. Advertência;

7.2.2. Multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição, ou do valor GLOBAL máximo da ata ou do contrato, conforme o caso;

7.3. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

7.3.1. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante fazer jus.

7.3.2. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

7.4. A falta dos bens não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá a CONTRATADA das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas neste contrato.

7.5. Após o devido processo administrativo, conforme disposto no Edital, as multas pecuniárias previstas neste Instrumento serão descontadas de qualquer crédito existente no Município em favor da Contratada ou cobradas judicialmente, na inexistência deste.

7.6. As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada e no instrumento convocatório.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

8.1. A inexecução total ou parcial do presente contrato enseja a sua rescisão, independentemente de interpelação judicial, com as consequências contratuais, as previstas em lei e no Edital.

8.2. Além da aplicação das multas já previstas, o presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independente de notificação judicial ou extrajudicial, sem que assista à Contratada o direito de reclamar indenizações relativas às despesas decorrentes de encargos provenientes da sua execução, ocorrendo quaisquer infrações às suas cláusulas e condições ou nas hipóteses previstas na Legislação, na forma dos artigos 77 e 78 da Lei 8.666/93.

8.3. O procedimento de rescisão observará os ditames previstos nos artigos 79 e 80 da Lei de Licitações.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1. O CONTRATADO se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 9.2. O presente contrato tem seus termos e sua execução vinculada ao edital de licitação e à proposta licitatória.
- 9.3. O CONTRATANTE se reserva o direito de fazer uso de qualquer das prerrogativas dispostas no artigo 58 da Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada.
- 9.4. O presente contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração ou por acordo das partes, com as devidas justificativas, nos casos previstos na Lei.
- 9.5. A inadimplência do contratado com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso dos serviços pela Administração.
- 9.6. O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar partes do contrato sem a expressa autorização da Administração.
- 9.7. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os bens fornecidos em desacordo com os termos do Processo Licitatório, da proposta e deste contrato.
- 9.8. Integram o presente contrato, independente de transcrição, todas as peças que formam o procedimento licitatório e a proposta adjudicada.
- 9.9. A Contratada, na vigência do Contrato, será a única responsável perante terceiros pelos atos praticados por seu pessoal, eximida a Contratante de quaisquer reclamações e indenizações.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

- 10.1. O foro da Comarca de Apuiarés é o competente para dirimir questões decorrentes da execução deste Contrato, em obediência ao disposto no § 2º do artigo 55 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, alterada e consolidada.

Assim pactuadas, as partes firmam o presente Instrumento, lavrado na Procuradoria Geral do Município, perante testemunhas que também o assinam, para que produza os seus jurídicos e legais efeitos.

Apuiarés- CE, ** de ***** de ****.

**<NOME DO SECRETARIO GESTOR>
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

**<REPRESENTANTE DA EMPRESA>
<CPF REPRESENTANTE DA EMPRESA>
<NOME DA EMPRESA>
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____

CPF. Nº _____

2. _____

CPF. Nº _____