

## EDITAL PE 9/2021-040-FME

### LEI Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002.

1

*Art. 7º Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, **não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais. (Destaque nosso).***

O MUNICÍPIO DE **ITUPIRANGA TORNA PÚBLICO**, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, REALIZARÁ LICITAÇÃO, NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO **MENOR PREÇO POR ITEM**, NOS TERMOS DA LEI Nº 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002, DO DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, DO DECRETO Nº 7.746, DE 05 DE JUNHO DE 2012, DO DECRETO Nº 8.538, DE 06 DE OUTUBRO DE 2015, APLICANDO-SE, SUBSIDIARIAMENTE, A LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, E AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL. **LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E 147/2014, SUBSIDIARIAMENTE, PELA LEI Nº 8.666/93 E DEMAIS LEGISLAÇÃO, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E ANEXOS.**

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominada Pregoeira, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃOS INTERESSADOS:	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	09: 00 DO DIA 22/09/2021 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
LOCAL:	<a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a>
MODO DE DISPUTA	<b>ABERTO E FECHADO</b>

2

### 1. DO OBJETO.

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO, REFERENTE AO SEGUNDO SEMESTRE LETIVO DE 2021, POR MEIO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE/PEAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será dividida em ITEM, conforme relação com preços estimados, facultando-se ao licitante a participação em quantos ITENS forem de seu interesse.

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

**1.4. Em se tratando do objeto pretendido, as quantidades e a entrega deverão ser conforme termo de referência;**

**1.5. Após a apresentação das propostas com as marcas dos produtos, caso haja necessidade será solicitados às amostras para análise e julgamento por comissão determinada pelo departamento de compras.**

### 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:  
Fonte:  
Programa de Trabalho:  
Elemento de Despesa:

### 3. DO CREDENCIAMENTO.

**3.1.** O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br);

3.3. 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.

3.4. 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.

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

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

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

4.2. 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 microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

**4.4. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTESS DECLARAÇÕES:**

**4.4.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

**4.4.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

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

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

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

**4.4.6.** Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

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

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

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

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

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

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

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

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

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

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

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

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,01 (HUM CENTAVOS)**.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no **pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO E FECHADO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**7.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

**7.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

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

**7.17.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

**7.19.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

**7.21.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

**7.23.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no

prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

**7.26.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

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

**7.28.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3º, § 2º, da LEI Nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

**7.28.1.** Produzidos no país;

**7.28.2.** Produzidos por empresas brasileiras;

**7.28.3.** Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**7.28.4.** Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

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

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

**7.30.2.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (DUAS) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada,

acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

## 8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

**8.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

**8.4.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

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

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

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

**8.5.3.** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, a Pregoeira exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente

amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **03 (TRÊS) dias** úteis contados da solicitação.

**8.5.3.1.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

**8.5.3.2.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**8.5.3.3.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**8.5.3.4.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

**8.5.3.5.** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

**8.5.3.6.** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo **de 10 (DEZ) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

**8.5.3.7.** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

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

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

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

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

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

**8.9.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos

artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

## 9. DA HABILITAÇÃO.

11

**9.1.** COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

**9.1.1.** Possuir Cadastro do Portal de Compras Públicas;

**9.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**9.1.3.** 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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**9.1.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>)

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

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

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

**9.1.5.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**9.1.6.** Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

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

**9.2.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

**9.2.1.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

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

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

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

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

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

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

**9.7.** Ressalvado o disposto no item 5, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### **9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**9.8.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.8.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**9.8.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**9.8.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

**9.8.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**9.8.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**9.8.8.** Cópia autenticada do documento de identificação do representante legal, com autenticação atualizada de forma que possa ser verificada por QR CODE via internet;

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

13

## **9.9. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

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

**9.9.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

**9.9.4.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

**9.9.5.** Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

**9.9.6.** Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

**9.9.7.** Certidão Negativa de Regularidade do município de Itupiranga junto aos Tributos Municipais.

**9.9.8.** Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de

comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

**9.9.9.** Alvará de licença e funcionamento.

**9.9.10.** Alvará Sanitário, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a Empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;

**9.9.11.** Declaração de Adimplência expedida pela Secretaria Mun. de Gestão Planejamento e Finanças, em nome da licitante. (a mesma deverá ser solicitada através de requerimento ou através do e-mail: segplafitupiranga.compras@gmail.com junto à Secretaria e será expedida somente até (02) dias úteis anteriores a data do certame e atestada pelo Secretário);

14

## **9.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

**9.10.1.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**9.10.1.1.** No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

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

**9.10.1.3.** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

**9.10.1.4.** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**9.10.2.** A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**9.10.3.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**9.10.4.** Certidão Negativa de falência, concordata.

**9.10.5.** Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado, emitida até 90 (noventa) dias anterior à data marcada para a abertura do processo licitatório.

**9.10.6.** Certidão específica da Junta Comercial do Estado, emitida até 60 (sessenta) dias anterior à data do certame.

15

## 9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

**9.11.1.** Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

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

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

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

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

**9.15.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

**9.17.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

## 10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

**10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (DUAS) HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**10.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**10.1.2.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

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

**10.3.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

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

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

**10.6.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## 11. DOS RECURSOS.

**11.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**11.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**11.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**11.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**11.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o **prazo de três dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em **outros três dias**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

17

**11.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**12.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**12.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

**12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

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

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

#### 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

#### 15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.3. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

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

15.4. O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**15.6.1.** Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**15.7.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**15.8.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

19

## 16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

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

**16.2.** O adjudicatário terá o prazo de **05 (CINCO) dias** úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**16.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **05 (CINCO) dias**, a contar da data de seu recebimento.

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

**16.3.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

**16.3.1.** Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

**16.3.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

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

**16.4.** O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

**16.5.** Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

**16.6.** Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**16.6.1.** Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**16.7.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**16.8.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.**

**17.1.** As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.**

**18.1.** Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

**19.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **20. DO PAGAMENTO.**

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

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

**21.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

**21.1.1.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**21.1.2.** Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

**21.1.3.** Apresentar documentação falsa;

**21.1.4.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**21.1.5.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**21.1.6.** Não mantiver a proposta;

**21.1.7.** Cometer fraude fiscal;

**21.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo;

**21.2.** O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. Nº 86, da Lei Nº 8666/93.

**21.2.1.** A multa prevista neste ITEM será descontada dos créditos que a contratada possuir com a **Prefeitura Municipal de Itupiranga/Pá**, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

**21.3.** A inexecução total ou parcial do objeto contratado, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas, nos termos do artigo Nº 87, da Lei Nº 8.666/93:

**a)** Advertência por escrito;

**b)** Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato;

**c)** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a **Prefeitura Municipal de Itupiranga/Pá**, por prazo não superior a 02 (dois) anos, sendo que em caso de inexecução total, sem justificativa aceita pela Administração da **Prefeitura Municipal de Itupiranga/Pá**, será aplicado o limite máximo temporal previsto para a penalidade 05 (cinco) anos;

**d)** Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do art. Nº 87 da Lei Nº 8.666/93, c/c art. Nº 7º da Lei Nº 10.520/02 e art. Nº 14 do Decreto Nº 3.555/00.

**21.4.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

**21.5.** Serão publicadas na Imprensa Oficial, as sanções administrativas previstas no ITEM 17.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

**21.6. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO** - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

**21.6.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:**

**a) PRÁTICA CORRUPTA:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

**b) PRÁTICA FRAUDULENTA:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

**c) PRÁTICA CONLUIADA:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

**d) PRÁTICA COERCITIVA:** Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

**e) PRÁTICA OBSTRUTIVA:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

**22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.**

**22.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**22.2.** A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**22.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

**22.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**22.6.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**22.7.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldarem ao art. 21 parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

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

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

**22.9.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

**22.10.** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

**22.11.** A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procuradora, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

## 23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

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

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

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

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

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

**23.7.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**23.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**23.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**23.10.** O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**23.10.1.** A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

**23.12.** A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPIRANGA/PA, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

**23.12.1.** A anulação do pregão induz à do contrato.

**24.12.2.** A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

**23.13.** É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

**23.14.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), [www.tcm.pa.gov.br](http://www.tcm.pa.gov.br) e também poderão ser lidos e/ou obtidos no e-mail: [Itupiranga.licita@gmail.com](mailto:Itupiranga.licita@gmail.com) também na Sala de Reuniões com a Equipe de Pregão, no Endereço, AV. 14 de Julho nº12, centro, Itupiranga-Pa, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**23.15.** O licitante deverá apresentar os anexos (III, IV, V, VI, VII e VIII).

**23.16.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I-** RELAÇÃO DE ITENS

**ANEXO II –** TERMO DE REFERÊNCIA

**ANEXO III - –** DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

**ANEXO IV –** MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

**ANEXO V –** MODELO DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (MODELO);

**ANEXO VI – –** MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

**ANEXO VII –** MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

**ANEXO VIII –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

**ANEXO IX -** MINUTA DO CONTRATO;

25

Itupiranga-Pa, 09 de Setembro de 2021.

Aline Silva da Cunha  
Pregoeira  
Portaria 240/2021

## ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	<b>AÇÚCAR</b>	11000,000	QUILO
<p><i>Especificação: Açúcar tipo cristal branco, de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido, que deve ser de 2 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</i></p>			
2	<b>ACHOCOLATADO</b>	2500,000	QUILO
<p><i>Especificação: Achocolatado em pó, instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais, isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na sua embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Com até no máximo 19g de carboidratos. Unidades com 1kg, embalado em saco plástico ou laminado. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.</i></p>			
3	<b>ARROZ 05 (CINCO)KG</b>	20000,000	QUILO
<p><i>Especificação: Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 15%. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, que deve ser de 05 (cinco) kg com o fardo com peso líquido total de 30kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) meses a partir da data de entrega.</i></p>			
4	<b>AVEIA</b>	1100,000	QUILO
<p><i>Especificação: Aveia em flocos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídios e 63 g de carboidratos. Embalada em polietileno atóxico, contendo 200g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.</i></p>			
5	<b>BISCOITO CREAM CRACKER</b>	5500,000	PACOTE



*Especificação: Biscoito tipo cream cracker, a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, que deve ser 400(quatrocentos) gramas, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado.*

<b>6</b>	<b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA</b>	5500,000	QUILO
----------	--	----------	-------

*Especificação: Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. 0% de gordura trans. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. De 400g. Validade mínima de 06 meses.*

<b>7</b>	<b>COLORAU EM PÓ</b>	550,000	QUILO
----------	----------------------	---------	-------

*Especificação: Colorau, à base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor próprios, sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. O peso líquido deve ser de 100g. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.*

<b>8</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE</b>	4000,000	QUILO
----------	--------------------------	----------	-------

*Especificação: Extrato de tomate, concentrado, à base de tomate, açúcar e sal, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 340g e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.*

<b>9</b>	<b>FLOCÃO DE MILHO (FARINHA DE MILHO FLOCADA)</b>	2900,000	QUILO
----------	---	----------	-------

*Especificação: Farinha de milho flocada, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição, que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 500g. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.*

<b>10</b>	<b>FLOCÃO DE ARROZ</b>	2900,000	QUILO
-----------	------------------------	----------	-------



*Especificação: Farinha de arroz flocada, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição, que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 500g. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.*

<b>11</b>	<b>FEIJÃO CARIOCA 01 KG</b>	7000,000	QUILO
-----------	-----------------------------	----------	-------

*Especificação: Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, que deve ser de 01 kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente - fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.*

<b>12</b>	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	2000,000	QUILO
-----------	---------------------------	----------	-------

*Especificação: Tapioca granulada da região, tipo farinha de tapioca possui grãos esféricos e regulares. Sub-grupo Granulada, Tipo 1. A embalagem deve ser de até 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.*

<b>13</b>	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT 01 KG</b>	5000,000	QUILO
-----------	---------------------------------------	----------	-------

*Especificação: Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em pacote de filme de poliéster, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado, para preservar a qualidade do produto em pacote de 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.*

<b>14</b>	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL</b>	1400,000	QUILO
-----------	----------------------------------	----------	-------

*Especificação: Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal. 0% de gordura trans. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 500g. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). O produto deve ser resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.*

<b>15</b>	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b>	2900,000	QUILO
-----------	--------------------------------	----------	-------



*Especificação: Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de 500 gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.*

<b>16</b>	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b>	2900,000	QUILO
-----------	-------------------------------	----------	-------

*Especificação: Macarrão parafuso sem ovos, pacote de 500g embalagem plástica resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.*

<b>17</b>	<b>MILHO PARA CANJICA</b>	3500,000	QUILO
-----------	---------------------------	----------	-------

*Especificação: Milho amarelo, selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.*

<b>18</b>	<b>ÓLEO DE SOJA TIPO 1</b>	3500,000	LATA
-----------	----------------------------	----------	------

*Especificação: Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, com odor e gosto próprio, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de 900ml, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas.*

<b>19</b>	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b>	2000,000	QUILO
-----------	-------------------------------------	----------	-------

*Especificação: Proteína texturizada de soja, de procedência nacional. Embalagem de 1 kg, atóxica, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.*

<b>20</b>	<b>SAL REFINADO</b>	1400,000	QUILO
-----------	---------------------	----------	-------

*Especificação: Sal refinado, e iodado com granulação uniforme e, conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390mg de sódio por porção de 1(um) g do produto. Na embalagem conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 01 kg, SAC-Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, e resistente,*



hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.

21	<b>LEITE SEM LACTOSE</b>	75,000	LITRO
<i>Especificação: Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.</i>			
22	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</b>	1,500	LITRO
23	<b>ARROZ INTEGRAL PCT 01 KG</b>	75,000	QUILO
<i>Especificação: Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.</i>			
24	<b>BISCOITO SALGADO (TIPO INTEGRAL)</b>	105,000	PACOTE
<i>Especificação: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, quinoa, farelo de trigo, gergelim, flocos de amaranto, açúcar, linhaça, aveia, farinha de centeio, sal, óleo vegetal, fermento químico. Embalagem Primária: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente atóxica (com dupla embalagem) com peso de 400g, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</i>			
25	<b>ALIMENTO EM PÓ A BASE DE SOJA</b>	30,000	QUILO
<i>Especificação: Alimento em pó a base de soja enriquecido de vitaminas e minerais sem lactose em lata de 300g. Sabores variados como natural, morango, chocolate.</i>			
26	<b>LEITE DE SOJA</b>	60,000	LITRO
<i>Especificação: LEITE DE SOJA, líquido, embalagem em caixa de 1 litro.</i>			
27	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b>	45,000	QUILO
<i>Especificação: Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.</i>			
28	<b>PÃO SEM GLÚTEN</b>	45,000	QUILO
<i>Especificação: Deve ser de polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, fermento biológico, podendo ter ovos, leite, açúcar e sal. Pacote de 400g.</i>			
29	<b>MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS</b>	75,000	QUILO
<i>Especificação: Macarrão sem glúten, sem ovos, sem leite e sem gordura trans. Pacotes de 500g.</i>			
30	<b>BOLACHA DE ÁGUA E SAL S/ LACTOSE</b>	45,000	QUILO



Especificação: Com composição de fécula de batata, farinha de arroz. 0% de gordura trans. Pacotes de 400g.

<b>31</b>	<b>ALMÔNDEGA AO MOLHO</b>	3500,000	QUILO
<p>Especificação: Almôndega ao molho, drenada, à base de carne bovina de boa qualidade sem ossos, tendo na sua composição, açúcar, alho, cebola, molho de tomate, produtos amiláceos (máximo 5%) e condimentação leve, sem pimenta. Podem ser empregados aditivos permitidos pela legislação vigente. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido deve ser de 420g. O produto deve ser embalado em lata de folhas de flandes, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas e enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.</p>			
<b>32</b>	<b>ALHO</b>	1000,000	QUILO
<p>Especificação: Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão e contendo 10 kg.</p>			
<b>33</b>	<b>CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE TIPO PALETA</b>	7000,000	QUILO
<p>Especificação: Carne bovina congelada de 1ª qualidade sem osso porcionada e sem nervo, com pouca gordura, proveniente de animais sadia, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênica - sanitária satisfatória, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e peso líquido. SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada e resfriada. Em pacotes de até 2kg.</p>			
<b>34</b>	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b>	5700,000	QUILO
<p>Especificação: Carne moída de 1ª qualidade, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo de 18% de gordura, manipulada em condições higiênicas- sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT-M. Veterinário. Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser de 01 kg, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.</p>			
<b>35</b>	<b>CEBOLA</b>	1400,000	QUILO



*Especificação: Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e transportadas em caixas vazadas de polietileno.*

<b>36</b>	<b>CENOURA</b>	1400,000	QUILO
-----------	----------------	----------	-------

*Especificação: Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico contendo e transportado em caixas vazadas de polietileno.*

<b>37</b>	<b>FRANGO INTEIRO</b>	7000,000	QUILO
-----------	-----------------------	----------	-------

*Especificação: Frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de aproximadamente 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.*

<b>38</b>	<b>COXA/SOBRECOXA DE FRANGO</b>	7000,000	QUILO
-----------	---------------------------------	----------	-------

*Especificação: Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas - sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.*

<b>39</b>	<b>SALSICHA RESFRIADA</b>	1400,000	QUILO
-----------	---------------------------	----------	-------

*Especificação: Salsicha embalada resfriada embalagem com 5 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.*

<b>40</b>	<b>SALSICHA AO MOLHO</b>	3500,000	QUILO
-----------	--------------------------	----------	-------

*Especificação: Salsicha ao molho, embalagem com prazo e validade de 12 meses, sem rupturas ou latas amassadas. Unidades de 420g.*

<b>41</b>	<b>SARDINHA EM CONSERVA</b>	2900,000	QUILO
-----------	-----------------------------	----------	-------



*Especificação: Sardinha em conserva, lata 125g, ao óleo comestível. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 anos a partir da data de entrega.*

<b>42</b>	<b>OVOS DE GALINHA</b>	130000,00 0	UNIDAD E
-----------	------------------------	----------------	-------------

*Especificação: Fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves sadias e manipulado em granja em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE OU SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 unidades de aproximadamente 60g em caixas de 360 unidades. O produto deverá ter a validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.*

<b>43</b>	<b>PÃO HOT DOG</b>	130000,00 0	UNIDAD E
-----------	--------------------	----------------	-------------

*Especificação: Pão para hot dog à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria - prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação*

<b>44</b>	<b>IOGURTE DE FRUTAS</b>	5000,000	LITRO
-----------	--------------------------	----------	-------

*Especificação: Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e preparado com polpa de fruta com sabor de morango, ameixa, coco e abacaxi. Embalagem primária em saco plástico de peso líquido de 900 ml. Validade mínima de 30 dias a contar da data de fabricação e entrega. Deve conter, SIM, SIE ou SIF.*

## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 – OBJETO

A prefeitura municipal de Itupiranga, através do departamento da Alimentação Escolar vem por meio deste contratar empresa para fornecimento de alimentação escolar, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal e estadual de educação, se houver o retorno das aulas presenciais.

## 2 - DO FUNDAMENTO LEGAL

O procedimento licitatório obedecerá às disposições da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, da legislação correlata e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

## 3 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Itupiranga, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

## 4 – ESPECIFICAÇÕES DOS BENS OU SERVIÇOS

As especificações constam no Anexo I deste Termo.

## 5 – ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais:

- a) Produtos não perecíveis: No departamento de alimentação escolar em seu horário de funcionamento.
- b) Produtos perecíveis: Escolas municipais e estaduais localizadas no município de Itupiranga, exceto na zona rural.

Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- a) Produtos não perecíveis: A entrega deverá ser em parcelas, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, tendo a licitante o prazo de 7 dias para entregar o material solicitado;
- b) Produtos perecíveis: serão entregues semanalmente, nos dias e locais a serem definidos pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, tendo o licitante o prazo de 7 dias para fazer a entrega, conforme cronograma da nutricionista.

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

Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúti em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada. Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

O recebimento dos gêneros alimentícios será feito pela Prefeitura Municipal de Itupiranga, através do Departamento da Merenda Escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho da alimentação escolar, atestando os cumprimentos estabelecidos entre as partes. A prova de entrega é assinatura do responsável do recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e ou nota de entrega, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento. **A não entrega no dia e horários marcados acarretam notificações.**

## 6 – ACOMPANHAMENTOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Dayane de Souza Pereira Igreja Brito RG: 050406512013-7 CPF: 009.471.732-00/FONES:94-984045295, dayanebrito.nutricionista@hotmail.com, bem como seu substituto Kedson Barboza CPF: 822.816.882-91/94-99109-5171.

## 7 – ESTIMATIVA DO VALOR

Conforme anexo I

## 8 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e

quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF). Estando ainda sujeitos a amplo teste qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura de Municipal de Itupiranga o direito de rejeitá-los no topo ou parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com a descrição anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme a determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Será de responsabilidade dos fornecedores as análises físico-químicas e bromatológicas e sanitárias (microbiológica) dos produtos licitados.

## 9 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de funcionamento e de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

## 10 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

**10.1** A licitante vencedora deverá apresentar amostras de cada item cotado, conforme descrito no Anexo I do termo de referência, e de acordo com a proposta de preços;

**10.2** A análise das amostras será após a fase de lances do processo licitatório. A data para entrega será marcada no dia da licitação. A amostra deverá estar devidamente identificada com o número da licitação, nome da licitante, o número do lote/item e acompanhada de cópia do Alvará de Licença Sanitária da empresa, sob pena de desclassificação.

**10.3** As amostras deverão ser entregues no departamento de alimentação escolar e estar devidamente embalada e identificada.

**10.4** A licitante que não apresentar a amostra dentro do prazo estipulado ou apresentá-la em desacordo com as especificações de sua proposta/edital será desclassificada, além de incorrer nas penalidades descritas no Edital, e nos Termos da Lei 8.666/93.

**10.5** As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração para confrontação quando da entrega efetiva do objeto.

**10.6** Para a entrega das amostras serão exigidos exemplares em embalagens originais dos produtos citados de cada item, conforme descrito no Anexo I do Termo de referência.

**10.7** A análise de amostras dos alimentos será realizada pela Nutricionista Municipal do Município de Itupiranga e Conselho de alimentação escolar (CAE) no Departamento da Alimentação Escolar (DAE) e tem como objetivo avaliar e analisar a qualidade do alimento, e se o mesmo é apropriado à clientela atendida específica.

**10.8** Um alimento pode ser definido como de boa qualidade, quando preenche as expectativas do consumidor com relação às características (aparência, cor, aroma, sabor e textura) e quando atende as exigências legais preconizadas (origem, controle de qualidade, boas práticas, licenciamento entre outros).

**10.9** As amostras que serão apresentadas correrão à custa da empresa interessada em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

**10.10** Caso a amostra tenha atendido todos os requisitos de qualidade e características do edital a mesma será considerada aprovada, e será encaminhado o parecer técnico ao departamento de Licitação.

## 11 – DISPOSIÇÕES GERAIS e INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Sem disposições e informações complementares. Itupiranga, PA \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Dayane de Souza Pereira Igreja Brito  
Nutricionista/Responsável Técnico

\_\_\_\_\_  
Artur dos Santos Oliveira  
Secretário de educação

PAUTA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/ PNAE – 2021  
ENSINO INFANTIL - FUNDAMENTAL - MÉDIO - MAIS EDUCAÇÃO – EJA  
Nº DE ALUNOS: 10.000  
PERÍODO: 5 MESES

## GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

ORDEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	<u>ACHOCOLATADO</u>	Achocolatado em pó, instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais, isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na sua embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Com até no máximo 19g de carboidratos. Unidades com 1kg, embalado em saco plástico ou laminado. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	KG	2.500
2	<u>AÇÚCAR</u>	Açúcar tipo cristal branco, de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido, que deve ser de 2 (dois) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	11.000
3	<u>ARROZ</u>	Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 15%. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, que deve ser de 05 (cinco) kg com o fardo com peso líquido total de 30kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) meses a partir da data de entrega.	KG	20.000

4	<u>AVEIA</u>	Aveia em flocos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídios e 63 g de carboidratos. Embalada em polietileno atóxico, contendo 200g. Reembalados em caixas de papelão resistentes.	KG	1.100
5	<u>BISCOITO CREAM CRACKER</u>	Biscoito tipo cream cracker, a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, que deve ser 400(quatrocentos) gramas, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado.	PAC.	5.500
6	<u>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA</u>	Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. 0% de gordura trans. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. De 400g. Validade mínima de 06 meses.	KG	5.500
7	<u>COLORAU EM PÓ</u>	Colorau, à base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor próprios, sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. O peso líquido deve ser de 100g. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	550

8	<u>EXTRATO DE TOMATE</u>	Extrato de tomate, concentrado, à base de tomate, açúcar e sal, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 340g e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	4.000 <sup>40</sup>
9	<u>FLOCÃO DE MILHO</u>	Farinha de milho flocada, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição, que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 500g. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	2.900
10	<u>FLOCÃO DE ARROZ</u>	Farinha de arroz flocada, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição, que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 500g. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	2.900
11	<u>FEIJÃO CARIOCA</u>	Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, que deve ser de 01 kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em	KG	7.000

		saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente - fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.		
12	FARINHA DE TAPIOCA	Tapioca granulada da região, tipo farinha de tapioca possui grãos esféricos e regulares. Sub-grupo Granulada, Tipo 1. A embalagem deve ser de até 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	2.000
13	<u>LEITE EM PÓ INTEGRAL</u>	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em pacote de filme de poliéster, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado, para preservar a qualidade do produto em pacote de 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	5.000
14	<u>MARGARINA VEGETAL COM SAL</u>	Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal. 0% de gordura trans. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 500g. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). O produto deve ser resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1.400

15	<u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</u>	Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de 500 gramas. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	2.900 <sup>42</sup>
16	<u>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</u>	Macarrão parafuso sem ovos, pacote de 500g embalagem plástica resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	KG	2.900
17	<u>MILHO PARA CANJICA</u>	Milho amarelo, selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.500
18	<u>ÓLEO DE SOJA</u>	Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, com odor e gosto próprio, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de 900ml, atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas.	LATAS	3.500

19	<u>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</u>	Proteína texturizada de soja, de procedência nacional. Embalagem de 1 kg, atóxica, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	2.000
20	<u>SAL REFINADO</u>	Sal refinado, e iodado com granulação uniforme e, conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390mg de sódio por porção de 1(um) g do produto. Na embalagem conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 01 kg, SAC-Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1.400
<b>ALIMENTAÇÃO ESPECÍFICA PARA PATOLOGIAS</b>				
21	<u>LEITE SEM LACTOSE</u>	Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	LITROS	75
22	<u>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</u>	100% stévia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	LITRO	1,5
23	<u>ARROZ INTEGRAL</u>	Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	75
24	<u>BISCOITO SALGADO (TIPO INTEGRAL)</u>	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, quinoa,	PAC.	105

		farelo de trigo, gergelim, flocos de amaranto, açúcar, linhaça, aveia, farinha de centeio, sal, óleo vegetal, fermento químico. Embalagem Primária: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente atóxica (com dupla embalagem) com peso de 400g, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;		
25	<u>ALIMENTO EM PÓ A BASE DE SOJA</u>	Alimento em pó a base de soja enriquecido de vitaminas e minerais sem lactose em lata de 300g. Sabores variados como natural, morango, chocolate.	KG	30
26	<u>LEITE DE SOJA</u>	LEITE DE SOJA, líquido, embalagem em caixa de 1 litro.	LITROS	60
27	<u>FÉCULA DE MANDIOCA</u>	Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KG	45
28	<u>PÃO SEM GLÚTEN</u>	Deve ser de polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, fermento biológico, podendo ter ovos, leite, açúcar e sal. Pacote de 400g.	KG	45
29	<u>MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS</u>	Macarrão sem glúten, sem ovos, sem leite e sem gordura trans. Pacotes de 500g.	KG	75
30	<u>BOLACHA DE ÁGUA E SAL S/ LACTOSE</u>	Com composição de fécula de batata, farinha de arroz. 0% de gordura trans. Pacotes de 400g.	KG	45

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS				
ORDEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	DESCRIÇÃO	UND	QTD

31	<u>ALMÔNDEGA AO MOLHO</u>	Almôndega ao molho, drenada, à base de carne bovina de boa qualidade sem ossos, tendo na sua composição, açúcar, alho, cebola, molho de tomate, produtos amiláceos (máximo 5%) e condimentação leve, sem pimenta. Podem ser empregados aditivos permitidos pela legislação vigente. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido deve ser de 420g. O produto deve ser embalado em lata de folhas de flandes, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas e enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	3.500 45
32	<u>ALHO</u>	Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão e contendo 10 kg.	KG	1.000
33	<u>CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE</u> <u>Tipo paleta</u>	Carne bovina congelada de 1ª qualidade sem osso porcionada e sem nervo, com pouca gordura, proveniente de animais sadia, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênica - sanitária satisfatória, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote e peso líquido. SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada e resfriada. Em pacotes de até 2kg.	KG	7.000
34	<u>CARNE BOVINA MOÍDA</u>	Carne moída de 1ª qualidade, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo de 18% de gordura, manipulada em condições higiênicas- sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT-M. Veterinário. Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser de 01 kg, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -	KG	5.700

		18°C, transportada em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.		
35	<u>CEBOLA</u>	Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e transportadas em caixas vazadas de polietileno.	KG	46 1.400
36	<u>CENOURA</u>	Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico contendo e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.400
37	<u>FRANGO INTEIRO</u>	Frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de aproximadamente 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	KG	7.000

38	<u>COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO</u>	Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas - sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de até 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	KG	7.000
39	<u>IOGURTE DE FRUTAS</u>	Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e preparado com polpa de fruta com sabor de morango, ameixa, coco e abacaxi. Embalagem primária em saco plástico de peso líquido de 900 ml. Validade mínima de 30 dias a contar da data de fabricação e entrega. Deve conter, SIM, SIE ou SIF.	LITROS	5.000
40	<u>SALSICHA RESFRIADA</u>	Salsicha embalada resfriada embalagem com 5 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	KG	1.400
41	<u>SALSICHA AO MOLHO</u>	Salsicha ao molho, embalagem com prazo e validade de 12 meses, sem rupturas ou latas amassadas. Unidades de 420g.	KG	3.500
42	<u>SARDINHA EM CONSERVA</u>	Sardinha em conserva, lata 125g, ao óleo comestível. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 anos a partir da data de entrega.	KG	2.900
43	<u>OVOS DE GALINHA</u>	Fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves saudáveis e manipulado em granja em condições higiênicas-sanitárias satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE OU SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 unidades de aproximadamente 60g em caixas	UNID	130.000



		de 360 unidades. O produto deverá ter a validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.		
44	<u>PÃO HOT DOG</u>	Pão para hot dog à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria - prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação.	UNID	130.000

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL  
E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPIRANGA - PA  
AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO.

49

\_\_\_\_\_, PORTADOR DO RG \_\_\_\_\_, ABAIXO ASSINADO, NA QUALIDADE DE RESPONSÁVEL LEGAL DA PROPONENTE, \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, DECLARA EXPRESSAMENTE QUE SE SUJEITA ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL ACIMA CITADO E QUE ACATARÁ INTEGRALMENTE QUALQUER DECISÃO QUE VENHA A SER TOMADA PELO LICITADOR QUANTO À QUALIFICAÇÃO APENAS DAS PROPONENTES QUE TENHAM ATENDIDO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E QUE DEMONSTREM INTEGRAL CAPACIDADE DE EXECUTAR O FORNECIMENTO DO BEM PREVISTO.

DECLARA, AINDA, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, A INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO OU QUE COMPROMETA A IDONEIDADE DA PROPONENTE NOS TERMOS DO ARTIGO 32, PARÁGRAFO 2º, E ARTIGO 97 DA LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, E ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES.

\_\_\_\_\_ EM, \_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2021.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º  
DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., INSCRITO NO CNPJ Nº ....., POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A) ....., PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº ..... E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO INC. V DO ART. Nº 27 DA LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, ACRESCIDO PELA LEI Nº 9.854, DE 27 DE OUTUBRO DE 1999, QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE DEZESSEIS ANOS.

RESSALVA: EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ ( )1.

.....  
(DATA)

.....  
(REPRESENTANTE LEGAL)

1 Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA.  
(MODELO)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME

51

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

A) A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME, FOI ELABORADA DE MANEIRA INDEPENDENTE (PELO LICITANTE), E O CONTEÚDO DA PROPOSTA NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

B) A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2021, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

C) QUE NÃO TENTOU, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA, INFLUIR NA DECISÃO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2021 QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

D) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2021 NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2021 ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

E) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2021 NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER INTEGRANTE DO MUNICÍPIO DE ITUPIRANGA - PA, ANTES DA ABERTURA OFICIAL DAS PROPOSTAS;  
E

F) QUE ESTÁ PLENAMENTE CIENTE DO TEOR E DA EXTENSÃO DESTA DECLARAÇÃO E QUE DETÉM PLENOS PODERES E INFORMAÇÕES PARA FIRMÁ-LA.

....., ..... DE ..... DE 2021.

REPRESENTANTE LEGAL

## ANEXO VI – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME

52

[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.), ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], DECLARA, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006.

DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

( ) MICROEMPRESA – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800.000,00 VALORES , ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

OBSERVAÇÕES:

ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;

A NÃO APRESENTAÇÃO (E A APRESENTAÇÃO SEM ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL E DO CONTADOR) DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR

(NO CASO DE ME E EPP)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

CRC: \_\_\_\_\_

### ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

AO REDIGIR A PRESENTE DECLARAÇÃO, O PROPONENTE DEVERÁ UTILIZAR FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PROPONENTE.

53

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITUPIRANGA - PA  
AO PREGOEIRO / EQUIPE DE APOIO

A EMPRESA ....., INSCRITA NO CNPJ Nº ....., POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O SR....., PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº..... E DO CPF Nº ....., DECLARA NÃO TER RECEBIDO DO MUNICÍPIO DE ITUPIRANGA - PA OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU INDIRETA, EM ÂMBITO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÃO E OU IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, ASSIM COMO NÃO TER RECEBIDO DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

\_\_\_\_\_ EM, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2021.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)

**ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.  
(MODELO)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-040-FME

A .....(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), CNPJ  
Nº....., LOCALIZADA À ....., DECLARA, EM  
CONFORMIDADE COM A LEI Nº 10.520/02, QUE CUMPRE TODOS OS REQUISITOS PARA  
HABILITAÇÃO PARA ESTE CERTAME LICITATÓRIO NO PREFEITURA MUNICIPAL DE  
ITUPIRANGA - PA – PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/2021

....., ..... DE ..... DE 2021.

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE LEGAL



previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício de 2021, na classificação abaixo:  
Exercício: 2121. Atividade: xxxxx – xxxxx , Classificação econômica: xxxxx

56

#### **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO.**

O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

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

#### **CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.**

As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

#### **CLAÚSULA NONA – FISCALIZAÇÃO.**

A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.**

O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

Indenizações e multas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES.**

É VEDADO À CONTRATADA:

Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES.**

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.**

Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO.**

Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO.**

É eleito o Foro da Comarca de MARABÁ - PA para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

ITUPIRANGA- PA, ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATADA