

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2021/SEMED
Com reserva de cota para ME/EPP

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O MUNICIPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO/SE, através de sua **Secretaria Municipal da Educação – SEMED**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no C.N.P.J sob o nº 13.128.814/0010-49, por intermédio de sua Pregoeira, designada pela Portaria nº 261 de 03 de abril de 2020, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que realizará a licitação na modalidade PREGÃO, na forma **ELETRÔNICA 001/2021/SEMED**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO, ESTADO DE SERGIPE**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos municipais nºs 509/2007; 17.350/2018 e 19.768/2020, e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolução nº 06/2020/FNDE e as exigências estabelecidas neste Edital.

1.1. O certame será realizado através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, nas datas e horários indicados a seguir:

Abertura das propostas: às 08h30min do dia **19/01/2021** (dezenove de janeiro de dois mil e vinte e um), horário de Brasília;

Início da sessão de disputa de preços: às 10h30min do dia **19/01/2021** (dezenove de janeiro de dois mil e vinte e um), horário de Brasília;

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO, ESTADO DE SERGIPE**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2.3. 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.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas oriundas do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados nos respectivos Orçamentos de 2021, com dotação suficiente, obedecendo à classificação pertinente:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

48000 – Secretaria Municipal de Educação

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

2100 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Fundamental; 2103 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche; 2106 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola; 2111 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Fundamental Mais Educação; 2114 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA; 2119 – Manutenção do Programa Projovem Urbano; 2124 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – AEE – Atendimento Educacional Especializado.

ELEMENTO DE DESPESA: 339030 – Material de Consumo.

FONTE DE RECURSOS: 1001.0000 – Recursos Próprios; 1122.0000 – PNAE.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

4.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.3. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página **www.portaldecompraspublicas.com.br**, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail: **falelcom@portaldecompraspublicas.com.br**.

4.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou o município de **Nossa Senhora do Socorro**, responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas 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.

4.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.8. O Pregão será conduzido pela pregoeira do município de **Nossa Senhora do Socorro**, com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

5.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam previamente credenciados no sistema **www.portaldecompraspublicas.com.br**:

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

5.3. Para os itens **06, 10, 18, 20, 22, 25, 33, 35, 40, 43, 48, 50 e 53** ampla participação.

5.4. Para o item **01, 02, 03, 04, 05, 07, 08, 09, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21, 23, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 49, 51, 52, 54, 55 e 56a** participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.



5.5. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

5.5.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes deverão enviar/anexar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e preço (**conforme Modelo de Proposta Comercial - anexo V do edital**), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessas documentações.

6.1.1. A documentação **preferencialmente** deverá ser apresentada, sob a forma de autenticação digital, ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

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

6.6. 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.

6.7. 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.

7. DO PREENCHIMENTO E ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA



7.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico **www.portaldecompraspublicas.com.br** e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

7.1.1. A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

7.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

7.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.3.1. Valor unitário e total para cada item, em moeda corrente nacional;

7.3.2. Conter descrição clara e detalhada do material ofertado, indicando **nome, marca e fabricante** bem como outros elementos que melhor os identifiquem (conforme o caso e a aplicação), e os produtos deverão ter certificação dos órgãos de qualidade e/ou de outros órgãos de fiscalização competentes, quando couber;

7.4. Registro do produto junto a ANVISA para os itens 29 e 30. No caso do registro estar vencido, o licitante deverá apresentar a publicação do registro vencido acompanhada da petição solicitando a revalidação, devidamente protocolada pela ANVISA dentro do prazo legal, conforme resolução 23 da ANVISA de 15/03/2000.

7.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

7.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação.

7.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7.1. As propostas omissas serão reputadas válidas pelo prazo indicado neste subitem;

7.8. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes **Declarações online**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

7.8.1. Declaração para os devidos fins legais que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

7.8.2. Declaração para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente de obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

7.8.3. Declaração para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei 9854, 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.

7.8.4. Declaração que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.

7.8.5. Declaração de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que para os devidos fins legais, sem prejuízos das sanções e multas previstas neste ato convocatório,



estar enquadrado como ME/EPP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

7.9.5.1. A indicação do campo "não" apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.9. As declarações exigidas neste edital, além de assinaladas no sistema, deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e com os documentos de habilitação, conforme modelos Anexos II, III e IV.

7.10. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas no **item 21** deste Edital.

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

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

8.2. A Pregoeira 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.

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

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

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

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

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

8.8. 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.

8.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor *unitário do item*.

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

8.11. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

8.13. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.14. 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.

8.15. 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.

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

8.17. 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.

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

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

8.20. 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.

8.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.22. O Critério de julgamento adotado será o menor preço por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

8.24. 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.

8.25. 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.

8.26. 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.

8.27. 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.

8.28. 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.

8.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto nos Art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda a primeira hipótese.

8.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

8.31. 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.

8.31.1. A negociação será realizada por meio do sistema, quando o licitante terá o prazo de **30 (trinta) minutos** para aceitação, podendo ser acompanhado pelos demais licitantes.

8.32. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8.33. A Pregoeira quando necessário convocara o licitante no chat, para assumir o 2º ou demais colocados, ou negociar redução de valor, o mesmo terá o tempo de **30 (trinta) minutos** para responder no chat.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1. Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira 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 19.768/2019.

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

9.3. 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.

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

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

9.6. 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.

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

9.8. 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-

9.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.1.1. A pregoeira convocará **no chat** o próximo classificado, o qual deverá responder no prazo de **30 (trinta) minutos**, quanto a sua aceitação.

9.10. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

9.11. A Pregoeira 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.

9.11.1. 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.

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

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

10. DAS AMOSTRAS

10.1. Ao término da etapa de disputa de lances, as empresas classificadas deverão apresentar em até 02 (dois) dias úteis, no horário de 08:00 às 14:00 horas, impreterivelmente, 01 (uma) amostra dos produtos exigidos e especificados em edital, trazida em embalagem primária devidamente etiquetada. Para os gêneros in natura deverão apresentar apenas 01 Kg como amostra representativa. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação, situada à Rua Padre Manoel Gomes, s/n, Nossa Senhora do Socorro/SE, Sede do Município, no setor de Alimentação Escolar.

10.2. As amostras apresentadas deverão ser entregues com etiquetas, afixadas em local que não prejudique a identificação dos dados dos produtos, contendo as seguintes informações: **nome da empresa classificada, modalidade da licitação, número do item e descrição do**

produto cotado. Não serão aceitas amostras entregues via correio ou postagem aérea, considerando que as empresas deverão preencher e assinar o protocolo de entrega de amostras.

10.3. As amostras deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos, em **cópia reprográfica autenticada ou cópia simples acompanhada do documento original:**

10.3.1. Certificado da Vigilância Sanitária do Licitante ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber. Os referidos certificados devem estar com prazo de validade vigente

10.4. Para que haja efetiva análise técnica dos gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar se faz necessário seguir algumas exigências conforme estabelece a Resolução CD / FNDE / Nº 6, de 08 de Maio de 2020.

10.5. A exigência dessa análise está embasada na seção IV, artigos 40 a 42, da Resolução Nº 06, a qual afirma que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

10.6. AS AMOSTRAS SOLICITADAS SERÃO SUBMETIDAS À ANÁLISE:

10.6.1. Organoléptica (sensorial) – serão por meio de degustação e comparação, observando as características próprias do alimento como a cor, o sabor, o odor, e a textura do alimento;

10.6.1.1. Rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

10.6.1.2. Documentação específica solicitada.

10.6.2. O prazo de validade será verificado na ocasião da entrega, e deverá estar de acordo com o estabelecido no Termo de Referência;

10.6.3. As embalagens das amostras dos produtos de origem animal deverão conter o carimbo do SIF ou SIE.

10.6.4. Após o recebimento das amostras, o nutricionista terá o prazo de **até 04 dias** para analisar os itens classificados e emitir parecer;

10.6.5. Os responsáveis pela análise técnica das amostras dos produtos serão Nutricionistas pertencentes ao quadro técnico da Secretaria de Educação do Município (SEMED).

10.6.6. No momento da entrega, os produtos aprovados deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada pelo fornecedor na etapa de análise.

11. DA HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.1.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

11.1.6. 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.

11.1.7. 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.

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

11.1.9. 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.

11.2. Habilitação jurídica:

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

11.2.2. 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;

11.2.3. 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;

11.2.4. 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;

11.2.5. 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;

11.2.6. 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;

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

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

11.3. Regularidade fiscal trabalhista:

11.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes/Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CGC ou CNPJ), conforme o caso (art. 29, I da Lei nº. 8.666/93);

11.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (art. 29, II da Lei nº. 8.666/93);

11.3.3. Prova de regularidade para com as Fazendas (art. 29, III da Lei nº. 8.666/93):

11.3.3.1. Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: **Federal**, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ou pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº.3, de 22/11/2005, alterada pela Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1, de 19/05/2006; **Estadual**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante; e **Municipal**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante;

11.3.4. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF (art. 29, IV da Lei nº. 8.666/93);

11.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943.” (NR).

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

11.3.7. 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.

11.4. Qualificação Econômico-Financeira.

11.4.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou da execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. No caso do documento mencionado neste item não fixar prazo de validade, o mesmo será considerado 30 (trinta) dias da data de sua emissão; (Art. 31 II da Lei nº. 8.666/93);

11.5. Qualificação Técnica

11.5.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades, e prazos com objeto da licitação, (Art. 30, II, Lei nº. 8.666/93);

11.5.2. A comprovação de aptidão referida no item acima será comprovada mediante à apresentação de **atestado**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

11.5.3. Certificado da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do licitante, com prazo de validade vigente.

11.5.4. Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) de Medicina Veterinária para produtos de origem animal;

11.6. Das Declarações:

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

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

11.6.3. 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 – Modelo Anexo IV;

11.6.4. Declaração de Conhecimento dos Locais de Entrega – **Modelo Anexo V.**

11.6.4.1. Como condição de habilitação, a empresa interessada em participar do certame deverá declarar que tem conhecimento de todos os locais de entrega, conforme declaração solicitada anteriormente.

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

11.7. Da comprovação da condição de ME/EPP:

11.7.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, que fizerem uso da prerrogativa constante da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar



juntamente com os documentos de habilitação a comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, mediante Certidão expedida pela respectiva Junta Comercial, na forma do artigo 3º da Instrução Normativa nº 36, de 02 de março de 2017, do Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI, emitida no ano vigente.

11.7.1.1. A indicação do campo “sim” no sistema para o uso da prerrogativa de ME/EPP não produzirá efeito se não acompanhado da Certidão exigida no item 10.7.1.

11.8. Demais Disposições:

11.8.1. 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.

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

11.8.3. 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.

11.8.4. 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.

11.8.5. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

11.8.6. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA (ADEQUADA)

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

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

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

12.4. 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.

12.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, fabricante Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, vinculam a Contratada.

12.5. 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).

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, registrar no sistema eletrônico sua intenção de recorrer, **em até 30(trinta) minutos**, quando lhe será concedido o prazo de **3 (três) dias** para apresentar os memoriais dos recursos.

13.2. Manifestada a intenção de interpor recurso por qualquer dos licitantes, ficarão os demais desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo **03(três) dias**, contado a partir do término do prazo dorecorrente.

13.3. Não serão recebidos recursos imotivados ou insubsistentes.

13.4. A falta de manifestação do licitante acarretará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

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

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

13.7. Os memoriais dos recursos e das contrarrazões **deverão ser encaminhadas preferencialmente para o e-mail: licitacao.eleto@gmail.com**.

13.7.1. Facultativamente, os documentos poderão ser dirigidos a Pregoeira responsável por esta licitação, mediante registro no Setor de Protocolo e Autuação, situado na Rua Antonio Valadão s/n – Centro Administrativo José do Prado Franco – Nossa Senhora do Socorro/SE – CEP 49.160-000.

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1. 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.



14.1.2. 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.

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

14.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na documentação apresentada pelo licitante, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados atualizados.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. 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.

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

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 **5 (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 03 (três) dias úteis, 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. Previamente à contratação a Administração realizará consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

16.5. 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.

16.6. 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 E REEQUILIBRIO

17.1. Não haverá reajuste de preços durante a vigência contratual.

17.2. A contratada tem direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente instrumento;

17.2. À contratada, quando for o caso, deverá formular a administração requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.

17.3. A comprovação será feita por meio de documentos, tais como: lista de preços de fabricante, notas fiscais de aquisição, de transportes de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.

17.3.1. Junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custos comparativa entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor pactuado.

17.3.2. A administração reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro procederá a revisão do contrato, mediante apostila.

17.4. Independente de solicitação a Administração deverá convocar a contratada para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta em virtude da redução dos preços de mercado, a qual também pode ser mediante apostilamento.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. O recebimento objeto do fornecimento dar-se-á de acordo com o Art. 73, inciso II, alíneas "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;

18.2. A entrega dos gêneros será feita diretamente nas dependências das Unidades Escolares **(ANEXO 01- DO TERMO DE REFERENCIA)**, no dia determinado na Ordem de Fornecimento, que será enviada a cada empresa contemplada no certame com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência da entrega. Nessa ordem constará o dia previsto de entrega e quantitativo dos gêneros, separados por modalidade de ensino. Os gêneros deverão ser recebidos pelos

respectivos diretores das unidades e/ou servidor designado para tal função, das 8:00 h às 16:00 h, o (a) qual será responsável pela conferência, recebimento, armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios na respectiva unidade de ensino.

18.3. O responsável pela entrega dos gêneros deverá apresentar a Guia de Entrega (**ANEXO 02 – DO TERMO DE REFERENCIA**), constando todas as informações exigidas. Todos os gêneros que forem entregues deverão estar de acordo com as normas técnicas e especificações de cada produto e quantitativo descrito na guia.

18.4. No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações deste termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

19.1. A contratada obriga-se a:

19.1.1. A futura Contratada deverá apresentar os gêneros alimentícios atendendo ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de acordo com o exigido neste termo;

19.1.2. As entregas dos itens deverão ser efetuadas semanal ou quinzenalmente, quando os gêneros forem perecíveis e mensalmente quando forem estocáveis ou ainda conforme necessidade, nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data pré-estabelecida por nutricionista da SEMED;

19.1.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos;

19.1.4. As notas fiscais de fornecimento deverão ser emitidas em nome da Secretaria Municipal de Educação, **CNPJ 13.128.814/0010-49**, e deverão ser encaminhada a Diretoria Administrativa e Financeira- DEGAF, juntamente com as devidas certidões e todas as guias de entrega referentes ao fornecimento dos gêneros.

19.1.5. Nas referidas guias deverão constar a modalidade de ensino atendida, quantitativo exato, marca e validade sem nenhuma rasura e estar devidamente atestada pelo agente receptor (Unidade Escolar) e entregador (Empresa) constando nome completo legível, cargo ou função e data de recebimento.

19.1.6. Caso haja algum motivo que impossibilite o cumprimento do prazo previsto de entrega, comunicar ao contratante, no prazo mínimo de cinco dias que anteceda a entrega, com a devida comprovação.

19.1.7. contratada deverá manter durante toda execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigida no edital de licitação. Também deverá indicar preposto para representá-la durante o fornecimento dos itens.

19.1.8. critério da Administração, a Contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado da contrata.

19.1.9. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no item anterior, exceto as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes

19.2. A contratante obriga-se a:

19.2.1. Enviar com antecedência, de no mínimo 10 dias, o pedido de gêneros para que a contratada possa organizar a distribuição por escola.

Enviar nota fiscal para os setores responsáveis pelo pagamento, se a mesma estiver dentro das exigências contidas neste termo.

19.2.2. Obedecer integralmente às exigências da Lei 8.666/93 e suas complementares, como também a Resolução nº 06 FNDE, de 08 de maio de 2020.

19.2.3. Atender as demais exigências da contratante contidas no Edital.

20.DO PAGAMENTO

20.1. Os pagamentos serão efetuados, por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante vencedor, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento. As referidas notas fiscais deverão ser encaminhadas para Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme disposto no Termo de Referência, Anexo do Edital, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota fiscal; Ordem de fornecimento, com o respectivo termo de recebimento, atestada pelo setor da Secretaria demandante responsável pelo recebimento do objeto; Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Federal e Estadual, Receita Federal do Brasil (RFB) /Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN)e FGTS.

21.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Ao licitante e ao contratado, que incorram nas faltas previstas no Decreto Municipal 17.350/2018, e art. 50 do Decreto Municipal 19.768/2020, aplicam-se, segundo a natureza e a gravidade da falta, assegurada a defesa prévia, as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa, na forma prevista neste Decreto;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não excedente a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do "caput" deste artigo.

Parágrafo único. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do "caput" deste artigo podem ser aplicadas ao licitante e ao contratado, cumulativamente com a multa.

21.2. A aplicação de Multa aos licitantes/contratados, deve ser graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:



I - 10% (dez por cento) do valor da proposta, quando, sem justificativa plausível aceita pela Administração, o adjudicatário não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, ainda que não tenha havido processo de licitação;

II - 20% (vinte por cento) do valor global do empenho e/ou contrato, pela inexecução total do ajuste, e em caso de rescisão contratual por inadimplência do contratado;

III - 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade não abrangida pelos incisos anteriores.

21.3. O atraso injustificado na execução do contrato sujeita o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, que será graduada, obedecida os seguintes limites máximos:

I - 0,033% (zero vírgula zero trinta e três por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido;

II - 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido, por cada dia subsequente ao trigésimo.

§ 1º - Nas hipóteses dos incisos I e II do "caput" deste artigo, o atraso deve ser contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo ajustado para a execução ou entrega do objeto, até o dia anterior a sua efetivação.

§ 2º - A Multa a que se refere este artigo não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas neste Decreto.

§ 3º - A Multa, aplicada após regular processo administrativo, deve ser descontada da garantia do contratado faltoso.

§ 4º - Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, o contratado deve responder pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

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

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

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

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

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

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

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

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.

22.1.1. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao.eletr@gmail.com** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Antônio Valadão s/n – Centro Administrativo José do Prado Franco, Nossa Senhora do Socorro/SE – CEP 49.160-000.

22.2. Caberá a Pregoeira, 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.

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

22.4. 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, no endereço indicado no Edital.

22.5. 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.

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

22.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

22.6.2. As impugnações e os seus respectivos julgamentos serão publicados no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**, para conhecimento dos interessados.

23.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira 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, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

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

23.11. A(s) Licitante(s) vencedora(s) fica(m) obrigada(s) a aceitar, nas mesmas condições os acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, em havendo celebração de Contrato, nos termos do §1º, artigo 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

23.12. O Edital e seus anexos estarão disponíveis nos sites www.portaldecompraspublicas.com.br www.socorro.se.gov.br demais informações na sala da Comissão Permanente de Licitação, situada à Rua Antônio Valadão, s/n – Centro Administrativo José do Prado Franco – sede – Nossa Senhora do Socorro/SE- CEP 49160-000, de Segunda-feira à Sexta-feira, em dias de expediente, no horário das 08:00h às 14:00h, pelos telefones: (79) 2107-7823 ou através do e-mail: licitacao.eletro@gmail.com.

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

23.13.1. ANEXO I - Termo de Referência

23.13.2. ANEXO II - Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação.

23.13.3. ANEXO III - Modelo de Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos.

23.13.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração Relativa a Trabalho de Menores.

23.13.5. ANEXO V – Modelo da Proposta Comercial

23.13.6. ANEXO VI – Modelo de declaração de conhecimento dos locais de entrega

23.13.7. ANEXO VII– Minuta de Contrato

Nossa Senhora do Socorro/SE, 05dejaneirode 2021.

Niviany Araújo da Silva
Pregoeira/PMNSS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADOS ÀS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO, ESTADO DE SERGIPE.

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 da rede pública municipal de Nossa Senhora do Socorro/SE, garantindo, deste modo, benefícios no rendimento escolar e na segurança alimentar e nutricional, bem como, melhores condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

PEDIDO DE AMOSTRA

Para que haja efetiva análise técnica dos gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar se faz necessário seguir algumas exigências conforme estabelece a Resolução CD / FNDE / Nº 6, de 08 de Maio de 2020.

A exigência dessa análise está embasada na seção IV, artigos 40 a 42, da Resolução Nº 06, a qual afirma que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Ao término da etapa de disputa de lances, as empresas classificadas deverão apresentar em até 02 (dois) dias úteis, no horário de 08:00 às 14:00 horas, impreterivelmente, 01 (uma) amostra dos produtos exigidos e especificados em edital, trazida em embalagem primária devidamente etiquetada. Para os gêneros in natura deverão apresentar apenas 01 Kg como amostra representativa. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação, situada à rua Padre Manoel Gomes, s/n, Sede do município, no setor de Alimentação Escolar.

As amostras apresentadas deverão ser entregues com etiquetas, afixadas em local que não prejudique a identificação dos dados dos produtos, contendo as seguintes informações: **nome da empresa classificada, modalidade da licitação, número do item e descrição do produto cotado**. Não serão aceitas amostras entregues via correio ou postagem aérea, considerando que as empresas deverão preencher e assinar o protocolo de entrega de amostras. As amostras deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos, em **cópia reprográfica autenticada ou cópia simples acompanhada do documento original**:

- Certificado da Vigilância Sanitária do Licitante ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber. Os referidos certificados devem estar com prazo de validade vigente.

AS AMOSTRAS SOLICITADAS SERÃO SUBMETIDAS À ANÁLISE:

- Organoléptica (sensorial) – serão por meio de degustação e comparação, observando as características próprias do alimento como a cor, o sabor, o odor, e a textura do alimento;
- De Rotulagem, de acordo com a legislação vigente;
- Documentação específica solicitada.

O prazo de validade será verificado na ocasião da entrega, e deverá estar de acordo com o estabelecido neste termo de referência;

As embalagens das amostras dos produtos de origem animal deverão conter o carimbo do SIF ou SIE.

Após o recebimento das amostras, o nutricionista terá o prazo de até 04 dias para analisar os itens classificados e emitir parecer;

Os responsáveis pela análise técnica das amostras dos produtos serão Nutricionistas pertencentes ao quadro técnico da Secretaria Municipal de Educação-SEMED.

No momento da entrega, os produtos aprovados deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada pelo fornecedor na etapa de análise.



RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO DOS GENÊROS ALIMENTÍCIOS.

A entrega dos gêneros será feita diretamente nas dependências das unidades escolares **(ANEXO 01)**, em dia determinado na Ordem de Fornecimento, que será enviada a cada empresa contemplada no certame com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência da entrega. Nessa Ordem constará o dia previsto de entrega e quantitativo dos gêneros, separados por modalidade de ensino. Os gêneros deverão ser recebidos pelos respectivos diretores das unidades e/ou servidor designado para tal função, das 8:00 h às 16:00 h, o (a) qual será responsável pela conferência, recebimento, armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios na respectiva unidade de ensino.

O responsável pela entrega dos gêneros deverá apresentar a Guia de Entrega **(ANEXO 02)**, constando todas as informações exigidas. Todos os gêneros que forem entregues deverão estar de acordo com as normas técnicas e especificações de cada produto e quantitativo descrito na guia.

No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações deste Termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

A futura Contratada deverá apresentar os gêneros alimentícios atendendo ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de acordo com o exigido neste termo;

As entregas dos itens deverão ser efetuadas semanal ou quinzenalmente, quando os gêneros forem perecíveis e mensalmente quando forem estocáveis ou ainda conforme necessidade, nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data pré-estabelecida por nutricionista da SEMED;

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos;

As notas fiscais de fornecimento deverão ser emitidas em nome da Secretaria Municipal de Educação, CNPJ: 13.128.814/0010-49, e deverão ser encaminhada à Diretoria Administrativa e Financeira-DEGAF na SEMED, juntamente com as devidas certidões e todas as guias de entrega referentes ao fornecimento dos gêneros.

Nas referidas guias deverão constar a modalidade de ensino atendida, quantitativo exato, marca e validade sem nenhuma rasura e estar devidamente atestada pelo agente recebedor (Unidade Escolar) e entregador (Empresa) constando nome completo legível, cargo ou função e data de recebimento.

Caso haja algum motivo que impossibilite o cumprimento do prazo previsto de entrega, comunicar ao contratante, no prazo mínimo de cinco dias que anteceda a entrega, com a devida comprovação.

A contratada deverá manter durante toda execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigida no Edital de licitação. Também deverá indicar preposto para representá-la durante o fornecimento dos itens.

ATRIBUIÇÕES DO CONTRATANTE

Enviar com antecedência, de no mínimo 10 (dez) dias, o pedido de gêneros para que a Contratada possa organizar a distribuição por unidade escolar.

Enviar nota fiscal para os setores responsáveis pelo pagamento, se a mesma estiver dentro das exigências contidas neste Termo.

Obedecer integralmente às exigências da Lei 8.666/93 e suas complementares, como também a Resolução nº 06 FNDE/CD/FNDE, de 08 de Maio de 2020.

Atender as demais exigências da contratante contidas no Edital.

PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA.

Os gêneros alimentícios, quando contratados, deverão ser entregues em até 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento a ser emitida pelo DEGAF através da Divisão de Alimentação e Nutrição Escolar-DIANE, em cada uma

das unidades escolares e seus anexos (**ANEXO 01**), como também nas escolas que venham a ser inauguradas durante a vigência do contrato.

Os gêneros alimentícios serão entregues nas escolas descritas na Ordem de Fornecimento, mediante as respectivas guias de entrega (**ANEXO 02**) em 03 (três) vias, sendo uma via para a escola, uma para a Contratada e a outra para ser entregue na Secretaria Municipal de Educação, junto com as respectivas notas fiscais e certidões.

A DIANE fará a conferência das notas fiscais para verificar se o que consta na nota corresponde ao informado nas guias de entrega para, após atestadas, envia-las aos setores responsáveis pelo pagamento das mesmas.

CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DE PROPOSTAS

A proposta deve atender aos requisitos constantes neste Termo de Referência, não se admitindo qualquer proposta que venha a apresentar modificação nas especificações, condições e prazos determinados pela Secretaria Municipal de Educação;

Registro do produto junto a ANVISA para os itens 29 e 30. No caso do registro estar vencido, o licitante deverá apresentar a publicação do registro vencido acompanhada da petição solicitando a revalidação, devidamente protocolada pela ANVISA dentro do prazo legal, conforme resolução 23 da ANVISA de 15/03/2000.

A Proposta de Preços deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em papel timbrado ou impresso da licitante, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, datada, contendo preço unitário, parcial e total por item em algarismo, em moeda corrente do país, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo representante legal da licitante;

O valor global de cada item e da Proposta deverá ser apresentado em algarismos e ao final da proposta por extenso;

A Proposta de Preços deverá conter razão social e **CNPJ** da empresa, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como nome do proponente ou seu representante legal, **CPF** e cargo na empresa, bem como, a sua assinatura;

Ter validade de **60 (sessenta) dias** consecutivos, contados da data da apresentação da proposta;

Conter descrição clara e detalhada do material ofertado, indicando nome, marca, fabricante bem como outros elementos que melhor os identifiquem (conforme o caso e a aplicação);

Ser nominal à Secretaria Municipal de Educação **CNPJ: 13.128.814/0010-49**, localizada a Rua Padre Manoel Gomes, s/n, Centro – Nossa Senhora do Socorro, Estado de Sergipe;

NA HABILITAÇÃO DO LICITANTE DEVERÁ CONSTAR:

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação (art. 30, II e §1º, I da Lei nº. 8.666/93);

A comprovação de aptidão supramencionada será feita por atestado ou certidão de fornecimento similares e equivalente ou superior ao objeto licitado, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. (art. 30, II e §4º, I da Lei nº. 8.666/93);

Certificado da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do licitante, com prazo de validade vigente;

Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) de Medicina Veterinária para produtos de origem animal;

DECLARAÇÃO:

Declaração de Conhecimento dos Locais de Entrega;



Como condição de habilitação, a empresa interessada em participar do certame deverá declarar que tem conhecimento de todos os locais de entrega, conforme modelo de declaração que consta no **ANEXO 03**, e suas particularidades. **habilitação** da licitante deverá constar esta declaração, sob pena de **INABILITAÇÃO**.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Abaixo está discriminado o quantitativo de gêneros alimentícios necessários para atendimento das modalidades de ensino atendidas por este município (Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental, EJA e Mais Educação), juntamente com suas especificações técnicas de acordo com cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico. O quantitativo foi elaborado baseado no número de alunos matriculados em 2020, previsões de aumento de matrícula para 2021 e média de dias letivos do ano.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE
01	ACHOCOLATADO EM PÓ -Porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, vitaminas, sais minerais, aromatizante e estabilizante lecitina de soja e instantâneo, SEM LACTOSE. SEM GORDURA TRANS. Deve apresentar-se em embalagem de 400g com prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 400g	7.000
02	AÇÚCAR CRISTAL -Sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	7.000
03	ADOÇANTE DIETÉTICO - Artificial líquido, embalagem de 100ml, a base de sucralose, sacarina sódica ou ciclamato de sódio, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 100 ml	40
04	ALHO IN NATURA -De boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	Kg	4.000
05	ARROZ INTEGRAL - Arroz beneficiado, tipo parboilizado, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 01 (um) kg e apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	50
06	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 -Cereal longo, fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 01 (um) kg e apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	17.250



07	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 -Cereal longo, fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 01 (um) kg e apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	5.750
08	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 01 -Arroz polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 1kg e apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	13.000
09	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Aveia beneficiada, classe branca, flocos finos, presença de glúten. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, embalado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente e acondicionado em caixas de papelão, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deve ser de 200g, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 200g	1.000
10	BATATA INGLESA - Legume in natura, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	21.000
11	BATATA INGLESA- Legume in natura, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	7.000
12	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL -salgado, tipo cream cracker, SEM GORDURA TRANS. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão, a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	Embalag em 400g	100
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA -a base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas, SEM LACTOSE, SEM GORDURA TRANS. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão, a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	Embalag em 400g	1.000
14	BOLO TIPO BACIA - Produto de confeitaria obtido por cocção adequada	Unidade/	18.000



	de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. A embalagem primária deve ser individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, deve conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade de no mínimo 10 (dez) dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	50g	
15	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO -procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve conter o selo de pureza da ABIC.	Embalag em 250g	4.000
16	COLORÍFICO -deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade mínima de 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem e data de fabricação. Deve apresentar-se em embalagem de 100g.	Embalag em 100g	20.000
17	CONDIMENTO MISTO TIPO COMINHO -o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade mínima de 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem e data de fabricação. Deve apresentar-se em embalagem de 100g.	Embalag em 100g	15.000
18	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO MOLE -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo COXÃO MOLE, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	15.000
19	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO MOLE -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo COXÃO MOLE, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	5.000



20	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO PATINHO -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo PATINHO, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	22.500
21	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO PATINHO -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo PATINHO, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 5 meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	7.500
22	EXTRATO DE TOMATE -Preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e sãos. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deve apresentar-se em embalagem mínima de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 340g	18.750
23	EXTRATO DE TOMATE -Preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e sãos. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deve apresentar-se em embalagem mínima de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Embalag em 340g	6.250
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Grupo doméstico. Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 01 kg.	Kg	800
25	FEIJÃO CARIOCA - Grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 01 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto - grãos; Cor - característica da espécie; Odor - próprio. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Deverá ser entregue em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 Kg, constando todas as informações de rotulagem. Validade mínima de 05 (cinco) meses, a partir da data de entrega. O produto	Kg	18.750



	deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO		
26	FEIJÃO CARIOCA - Grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 01 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto – grãos; Cor - característica da espécie; Odor – próprio. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Deverá ser entregue em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 Kg, constando todas as informações de rotulagem. Validade mínima de 05 (cinco) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	6.250
27	FÍGADO BOVINO CONGELADO - Deve ter aspecto característico não amolecido nem pegajoso; cor característica, sem manchas esverdeadas; odor próprio; sabor próprio. Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg, constando o SIF ou SIE. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	500
28	FLOCOS DE MILHO -flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 500g	25.000
29	FÓRMULA INFANTIL BALANCEADA INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES - Leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes nos seis primeiros meses de vida, á base de leite de vaca, contendo caseína, lactoalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data fabricação.	Embalag em 400 g	100
30	FÓRMULA INFANTIL BALANCEADA INDICADA PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES - Leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, á base de leite de vaca, contendo caseína, lactoalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data fabricação.	Embalag em 400 g	700
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g. Prazo de validade mínimo de 08 (oito) meses a contar da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Lata 300 g	100
32	LEITE EM PÓ DESNATADO - embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias	Embalag em 200g	50



	estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL -embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 200g	60.000
34	LEITE EM PÓ INTEGRAL -embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Embalag em 200g	20.000
35	LEITE DE COCO -natural, concentrado, pasteurizado, homogeneizado, acondicionado em embalagem primária de plástico com respectiva data de fabricação/validade/lote e informação nutricional. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 ml. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 500 ml	10.500
36	LEITE DE COCO -natural, concentrado, pasteurizado, homogeneizado, acondicionado em embalagem primária de plástico com respectiva data de fabricação/validade/lote e informação nutricional. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 ml. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Embalag em 500 ml	3.500
37	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidades, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Pré-cozida, com ovos, à base de farinha de trigo. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	1.500
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL - massa produzida com farinha de trigo integral isenta de sujidades, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	50



39	MACARRÃO TIPO PARAFUSO -Macarrão com ovos, tipo Parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas, reembalados em fardos resistentes de até 10 Kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	Embalag em 500 g	15.000
40	MASSA PARA SOPA -massa alimentícia seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500g. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 500 g	13.500
41	MASSA PARA SOPA -massa alimentícia seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500g. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Embalag em 500 g	4.500
42	MARGARINA VEGETAL COM SAL -aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos, SEM GORDURA TRANS e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem resistente, em potes de polipropileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura/SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e ser transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deverá conter quantidade de lipídio entre 60 e 80% de lipídeos e apresentar consistência cremosa. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	3.500
43	MELÃO ESPANHOL DE 1ª QUALIDADE - As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	33.750
44	MELÃO ESPANHOL DE 1ª QUALIDADE -As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	11.250
45	MILHO PARA PIPOCA -Milho de 1º qualidade, grupo duro, classe amarela, grãos inteiros e íntegros, limpos e secos, isentos de pedras, pragas ou parasitas. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 (seis) meses. O produto	Embalag em 500 g	3.000



	deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.		
46	MILHO PARA MUNGUNZÁ -Tipo1, classe amarela, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 (seis) meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	15.000
47	ÓLEO VEGETAL - produto obtido do grão da soja, comestível, extrato refinado, isento de ranço. A embalagem primária deve ser garrafa plástica (PET) de 900 ml, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 900 ml	6.200
48	OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO - De galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem em caixa de papelão ondulada com até 30 (trinta) dúzias separadas por placas com 30 (trinta) unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, com data de validade do produto. Cada embalagem primária deve conter seu rótulo com dados de identificação e procedência, quantidade do produto, condições de armazenamento, data de embalagem, data de validade, número do lote, carimbo com número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE. A embalagem secundária pode ser caixa de papelão ondulada, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Dúzia	30.000
49	OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO - De galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem em caixa de papelão ondulada com até 30 (trinta) dúzias separadas por placas com 30 (trinta) unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, com data de validade do produto. Cada embalagem primária deve conter seu rótulo com dados de identificação e procedência, quantidade do produto, condições de armazenamento, data de embalagem, data de validade, número do lote, carimbo com número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE. A embalagem secundária pode ser caixa de papelão ondulada, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Dúzia	10.000
50	PÃO TIPO HOT DOG - feito à base da farinha de trigo, sabor, odor e aparência característicos desse tipo de pão. Deverão ser acondicionadas individualmente em sacos plásticos de polipropileno, transparente, lacrado, contendo na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão, contendo 100 (cem) unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade mínimo de 07 (sete) dias, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Cada unidade deve pesar 50 g, no mínimo. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Unidade/ 50g	247.500
51	PÃO TIPO HOT DOG - feito à base da farinha de trigo, sabor, odor e	Unidade/	82.500



	aparência característicos desse tipo de pão. Deverão ser acondicionadas individualmente em sacos plásticos de polipropileno, transparente, lacrado, contendo na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão, contendo 100 (cem) unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade mínimo de 07 (sete) dias, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Cada unidade deve pesar 50 g, no mínimo. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	50g	
52	PÃO DE QUEIJO -produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e queijo parmesão e outras substâncias alimentícias. A embalagem primária deve ser individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, deve conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade de no mínimo 10 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade/ 50g	18.000
53	PEITO DE FRANGO CONGELADO -congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg, acondicionados em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	52.500
54	PEITO DE FRANGO CONGELADO -congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg, acondicionados em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	17.500
55	SAL REFINADO - constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionado em saco plástico, íntegro,	Kg	3.100



	atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
56	SALSICHA –Salsicha Hot-Dog resfriada, de 1ª qualidade, com odor, sabor e cor característico, embalagem contendo 03 ou 05 quilos, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada, inspecionada pelo SIF. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	900
57	UVA PASSA SEM CAROÇO - na cor preta, com embalagem de 200 g, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	Embalag em 200g	900
58	VINAGRE DE ALCÓOL DE 1ª QUALIDADE -O produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar-se em embalagem de 500 ml. Devem estar em embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data de entrega.	Embalag em 500 ml	3.000

Observações:

- Os quantitativos acima estabelecidos nos itens **07, 11, 19, 21, 23, 26, 34, 36, 41, 44, 49, 51 e 54** correspondem até 25% (vinte e cinco por cento) do total estimado para a aquisição (itens **06, 10, 18, 20, 22, 25, 33, 35, 40, 43, 48, 50 e 53**) – ampla participação), destinados exclusivamente a participação de micro empresas – ME´s e/ou Empresas de Pequeno Porte – EPP´s, e aos quais somente essas poderão participar, assim como os demais itens, em atendimento ao disposto, Art. 48 Incisos I e III da Lei complementar nº 123/2006.
- Em não havendo a participação de ME´s e/ou EPP´s, ou vice versa, não havendo a ampla participação, os percentuais acima estabelecidos reverter-se-ão, automaticamente, às demais licitantes participantes (ME´s e/ou EPP´s ou ampla participação) nos preços pelas mesmas ofertados, em conformidade com o Art. 49 da mesma Lei Complementar nº 123/2006.
- Os itens **03, 05, 12, 13, 29, 30, 31, 32, e 38** para alunos com necessidades especiais de alimentação que necessitam de atenção nutricional individualizada.
- Nenhum produto industrializado deve conter GORDURA TRANS em sua composição;
- Todos os produtos de origem animal deverão apresentar, em sua embalagem, o carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual- SIE.

RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

48000 – Secretaria Municipal de Educação

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

2100 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Fundamental; 2103 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche; 2106 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola;

2111 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Fundamental Mais Educação; 2114 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA; 2119 – Manutenção do Programa Projovem



Governo Municipal
NOSSA SENHORA DO SOCORRO
Sergipe

Urbano; 2124 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – AEE – Atendimento Educacional Especializado.

ELEMENTO DE DESPESA: 339030 – Material de Consumo.

FONTE DE RECURSOS: 1001.0000 – Recursos Próprios;1122.0000 – PNAE.

CONDIÇÕES GERAIS

Lei nº 10.520/02 - Lei nº 8.666/93 – Decreto Municipal 509/2007 e ainda, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Resolução CD / FNDE / Nº 6, de 08 de Maio de 2020.

A realização da pesquisa de preços seguiu ao que dispõe a Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020.

Declaro, para todos os fins, que as especificações contidas neste Termo de Referência, atendem às necessidades desta Secretaria, e estão em conformidade, não há direcionamento de marcas e não restringe o caráter competitivo, seguindo as normas da Lei Federal nº 10.520/02, Lei Federal nº 8666/93, Resolução CD / FNDE / Nº 6, de 08 de Maio de 2020, bem como da Instrução Normativa nº 73/2020.

Nossa Senhora do Socorro/SE, 02 de dezembro de 2020.

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência:

MARIANE SANTOS MACEDO
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 5 4288

JOSUÉ FEITOSA DOS SANTOS
Assistente Administrativo

**VISTO,
DE ACORDO:**

JOSEVANDA MENDONÇA FRANCO
Secretária Municipal de Educação



ANEXO 01- RELAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ANEXOS – TERMO DE REFERÊNCIA

	ESCOLA	LOCALIDADE	CONTATO/DIREÇÃO
1.	CRECHE IRMÃ DULCE	Av. Coletora A, 2235 M FREIRE I	Márcia 9 9972-7741
2.	CRECHE VOVÔ JASON GOIS DA SILVA	Rua Y, s/n CONJ. JARDIM	Deise 9 9828-6001
3.	CRECHE MARIANA MARTINS M SOUZA	Rua Projetada s/n CONJ. JOÃO ALVES	Michelane Renata Canuto 9 9165-3564
4.	CRECHE MICHELLE DE JESUS SANTOS	Rua A 42, Marcos Freire III	Audrey Tereza Costa de Oliveira 9 9864-2593
5.	CRECHE DOM HÉLDER CÂMARA	Avenida L, Rua 35, Multirão, Conjunto João Alves	Josefa Neide N. de Oliveira 99987-4662/98826-0713
6.	CRECHE ANA CRISTINA ARAGÃO NEVES	Avenida Perimetral C, Marcos Freire II	Marizete Callegari Ramos 9 9807- 8275
7.	CRECHE APARECIDO DOS SANTOS	Rua 5, Fernando Collor	Anick Danielle Bezerra da Silva 99964-2996/98842-5530
8.	E. M. ABELARDO PEREIRA DE MELO	POV CALUMBI	Adriana dos Santos 9 9992-6669
9.	E. M. ACRÍSIO CRUZ	Rua José P. Franco,415 POV TAIÇOCA DE FORA	Rute Souza Gomes 9 9800- 5654
10.	E. M. ANÁLIA VIEIRA DE FIGUEIREDO	Rua Principal, s/n POV LAVANDEIRA	Clecion Vieira Feitosa dos Reis 9 9984- 4034
11.	E. M. APULCRO MOTA	Rua Carlos Menezes, s/n LOT PAI ANDRÉ	Antônio Menezes dos Santos 9 9955-2393
12.	E. M. BARQUINHO AMARELO	SEDE - Rua 02, s/n POV SÃO BRAZ ANEXO 1 - Rua A 24, 125, Marcos Freire II ANEXO 2 -	Mônica Oliveira da Silva 9 9800-6688
13.	E. M. DIVA MARIA CORREIA	SEDE - Av. Auxiliar I, 205, Fernando Collor ANEXO - Travessa 11, Fernando Collor	Denize Santos Moraes 999796824
14.	E. M. DONALD	POV STA CECÍLIA	Andrea Maria O. Teles Pinto 9 8194-6695/ 9 9670- 9067/ 3043- 8278
15.	E. M. EDUARDO VIANA DOS SANTOS	SEDE - Rua da Escola, 475, T.de Dentro	Marinalva Batista Santos 98803-7723/99924-1018



		ANEXO - Av. K, 1331, Conj. Marcos Freire III, 2º Etapa	
16.	E. M. ELISA TELES	Rua I, 42 Pov. Piabeta	Valéria 9 9608-6589
17.	E. M. GENTIL DALTRO	Rua 14 de Fevereiro, s/n LOT ROSA DE MAIO	Nilson Abílio Uanus 98821-8486/99869- 1359/3253-2011
18.	E. M. PROFª HONORINA COSTA	Av. 02 de fevereiro, s/n Sede Município	Rosivânia da Silva Santos 98113-8764/98872-3713
19.	E. M. IZIDIO MARQUES DE MELO	Rua da Caixa d'água, 1396 Povoado Tabocas	Valter Silva de Jesus 9 9922-2269
20.	E. M. JOÃO GARCEZ VIEIRA	Rua 125, s/n LOT STA CECÍLIA	Marta Santos Oliveira 98826-8027/99817-3510
21.	E. M. JOÃO PAULO II	Rua 142,144 PQUE DOS FARÓIS	Lucilda Vasconcelos Pereira 988148460/999138090
22.	E. M. JOÃO VASCONCELOS PRADO	Rua São João, s/n PQUE DOS FARÓIS	Ivanete Xavier dos Santos 9 9802-3672
23.	E. M. JOSÉ DO PRADO FRANCO	Av. Perimetral B, 36 MARCOS FREIRE I	Josenaldo Vieira Souza 9 9929- 9489
24.	E. M. JOSÉ FERREIRA NETO	Rua Principal, s/n POVOADO BITA	Camila 9 9991-1187
25.	E. M. JOSÉ TEIXEIRA DA CRUZ	R. Antônio Valadão, s/n PORTO GRANDE	Maria José de O. Santos 98158-6863/3279- 1435/99872-5778
26.	E. M. PROFESSORA JOSEFA DE SANTANA	Av. Principal, s/n POV GUAJARÁ	Benildes Salgueiro L Filho 98809-8987/99989-4186
27.	E. M. LEONEL BRIZOLA	Av. F, 127 JOÃO A FILHO	José Cizino dos S. Filho 99944-0863
28.	E. M. LUANA ROLEMBERG SANTOS DE MENEZES	PARQUE DOS FARÓIS	José Adilson S Andrade 99652-6329/98151-5406
29.	E. M. MAJOR JOÃO TELES	Rua Antônio Torres, s/n PALEST DE FORA	Eliude Batista de Araújo 99957-0181/98815-5968
30.	E. M. MANOEL CUNHA	Av. D M FREIRE III	Josélia Bárbara da Silva 99962-2341/98811-4041



31.	E. M. MANOEL DE JESUS SILVA	Rua 56, s/n PQUE DOS FARÓIS	André 9 9992-8405
32.	E. M. MARIA DA CONCEIÇÃO CRUZ VASCONCELOS	SEDE - Rua São João, s/n CONJ JARDIM ANEXO -Avenida A, S/N, Conjunto Jardim	Sonidez Pereira S. Menezes 99923-9200/9988591667
33.	E. M. MARIA SÃO PEDRO	SEDE - Praça General Valadão Sede ANEXO -Povoado Estiva	Honorina da C. Santos 99936-3941 3254-8382
34.	E. M. PROFª MARIA VITÓRIA C. SANTOS	Rua D, 137 PQUE SÃO JOSÉ	Tânia dos Santos Santana 9 9630- 0286
35.	E. M. MARIANA PRADO VASCONCELOS	Rua 43, nº 20 PARQUE DOS FARÓIS	Edilde Oliveira dos Santos 99933-4139/98864-2897
36.	E. M. NAIR MENEZES	Rua 05, nº 56 JOÃO A FILHO	Ana Maria R. da Silva 9 8849-3482
37.	E. M. PROFª NEUZICE BARRETO LIMA	Rua do Carmo, 15 POV PIABETA	Robson Anselmo Santos 99993-7260/ 988126560
38.	E .M. NOSSA SENHORA DE LOURDES	SEDE - Rua 34/35 - Mutirão, JOÃO ALVES FILHO ANEXO - Avenida I, 43, Mutirão, JOÃO ALVES FILHO	Tereza Regina Santos Cruz 99982-4872/98836-6712
39.	E. M. NOSSA SENHORA DO SOCORRO	Av. Principal, s/n JOÃO ALVES FILHO	Rosineli Silva de Oliveira 99931-4392/8864-5481 99962-0838(OI)
40.	E. M. PADRE PEDRO	MARCOS FREIRE I	Edlene Santana 9 9913-1174
41.	E. M. PEDRO MOREIRA FILHO	Pça. Quintino Bocaiúva, nº 113 TAIÇOCA DE FORA	Anízia dos Santos 98129-8670/99960-1699
42.	JARDIM DE INFÂNCIA PEQUENA FADA	Pça. Bom Jesus, s/n PORTO GRANDE	Ana Paula Pequeno 98816-5013/99922-0394
43.	E. M. ROSALVO DE QUEIRÓS	Rua do Grupo, 36 POV OITEIROS	Regina Silva de Oliveira 99833-1144
44.	E. M. SANTA TEREZINHA	Rua João Pereira, s/n POV SOBRADO	Ana Vieira Santos Lima 99859-4757/98805-2531



ANEXO 02 - TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE GUIA DE ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOME DA EMPRESA: ENDEREÇO: CNPJ: TELEFONE:	Nº da Ordem de Fornecimento Data de Emissão ___/___/___
ESCOLA: ENDEREÇO: MODALIDADE: RECURSO:	

DESCRIMINAÇÃO DOS GÊNEROS				
GÊNERO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALIDADE
PENDÊNCIAS ENCONTRADAS: () Sim, discriminar abaixo () Não				

ANEXO 03 - TERMO DE REFERÊNCIA

Entregue por:	Recebido por:
_____ Nome completo legível	_____ Nome completo legível
_____ Cargo/ Função	_____ Cargo/ Função
	Data: ___/___/___ Hora:
ESTE DOCUMENTO SÓ TERÁ VALIDADE SE PREENCHIDO CORRETAMENTE E COM TODAS AS INFORMAÇÕES	



ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2021/SEMED

_____ (Razão Social da empresa), com sede na _____ (endereço completo), inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº _____ da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, declara que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 001/2021/SEMED/NS SOCORRO.

(local e data)

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador do licitante)

Observação:

a) a Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa;



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2021/SEMED

A empresa _____, inscrita no CNPJ _____, por intermédio do seu representante legal _____, declara sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no processo licitatório. Declara-se idônea para licitar e contratar com o Poder Público e não se encontra suspensa do direito de licitar ou contratar com as Administrações Federais, Estaduais ou Municipais, cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Localidade, ____ de _____ de _____.

____ (assinatura/carimbo) ____

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2021/SEMED

A _____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ nº _____, situada à _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 26 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 menores de dezesseis anos.

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz - SIM () NÃO ()

_____, de _____ de _____.

Representante legal
(carimbo e assinatura do responsável legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



ANEXO V

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

A
Pregoeira
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Referência: Edital de Pregão ELETRÔNICO N.º 001/2021/SEMED

Objeto: _____

Senhor Pregoeiro,

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ-MF sob o nº _____, estabelecida à _____, para fornecimento, conforme estabelecido no Anexo I – Termo de Referência do Edital de Pregão nº001/2021/SEMED.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	MARCA/ FABRICANT E	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ -Porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, vitaminas, sais minerais, aromatizante e estabilizante lecitina de soja e instantâneo, SEM LACTOSE. SEM GORDURA TRANS. Deve apresentar-se em embalagem de 400g com prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 400g	7.000			
02	AÇÚCAR CRISTAL -Sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	7.000			
03	ADOÇANTE DIETÉTICO - Artificial líquido, embalagem de 100ml, a base de sucralose, sacarina sódica ou ciclamato de sódio, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo	Embalag em 100 ml	40			



	com as normas técnicas da ANVISA.					
04	ALHO IN NATURA -De boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	Kg	4.000			
05	ARROZ INTEGRAL - Arroz beneficiado, tipo parboilizado, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 01 (um) kg e apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	50			
06	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 -Cereal longo, fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 01 (um) kg e apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	17.250			
07	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 -Cereal longo, fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em embalagens de 01 (um) kg e apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	5.750			
08	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 01 -Arroz polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ser entregue em	Kg	13.000			



	embalagens de 1kg e apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
09	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia beneficiada, classe branca, flocos finos, presença de glúten. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, embalado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente e acondicionado em caixas de papelão, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deve ser de 200g, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 200g	1.000			
10	BATATA INGLESA- Legume in natura, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	21.000			
11	BATATA INGLESA- Legume in natura, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	7.000			
12	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL -salgado, tipo cream cracker, SEM GORDURA TRANS. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão, a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	Embalag em 400g	100			
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA -a base de	Embalag	1.000			



	farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas, SEM LACTOSE, SEM GORDURA TRANS. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão, a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	em 400g				
14	BOLO TIPO BACIA- Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. A embalagem primária deve ser individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, deve conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade de no mínimo 10 (dez) dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade / 50g	18.000			
15	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO- procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas	Embalag em 250g	4.000			



	técnicas da ANVISA. Deve conter o selo de pureza da ABIC.					
16	COLORÍFICO -deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade mínima de 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem e data de fabricação. Deve apresentar-se em embalagem de 100g.	Embalag em 100g	20.000			
17	CONDIMENTO MISTO TIPO COMINHO -o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Deverá conter validade mínima de 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem e data de fabricação. Deve apresentar-se em embalagem de 100g.	Embalag em 100g	15.000			
18	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO MOLE -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo COXÃO MOLE, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	15.000			
19	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO COXÃO MOLE -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo COXÃO MOLE, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	5.000			
20	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO PATINHO -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo PATINHO,	Kg	22.500			



	embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO					
21	CARNE BOVINA PEÇA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE TIPO PATINHO -Carne bovina de 1ª qualidade do tipo PATINHO, embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade não inferior a 5 meses a contar da data de empacotamento e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	7.500			
22	EXTRATO DE TOMATE -Preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e sãos. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deve apresentar-se em embalagem mínima de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 340g	18.750			
23	EXTRATO DE TOMATE -Preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e sãos. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deve apresentar-se em embalagem mínima de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais,	Embalag em 340g	6.250			



	número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP					
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Grupo doméstico. Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote com 01 kg.	Kg	800			
25	FEIJÃO CARIOCA - Grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 01 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto - grãos; Cor - característica da espécie; Odor - próprio. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Deverá ser entregue em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 Kg, constando todas as informações de rotulagem. Validade mínima de 05 (cinco) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Kg	18.750			
26	FEIJÃO CARIOCA - Grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 01 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto - grãos; Cor - característica da espécie; Odor - próprio. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Deverá ser entregue em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 Kg, constando todas as informações de rotulagem. Validade mínima de 05 (cinco) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	6.250			
27	FÍGADO BOVINO CONGELADO- Deve ter aspecto característico não amolecido nem pegajoso; cor característica, sem manchas esverdeadas; odor próprio; sabor próprio. Embaladas a vácuo em filme de polietileno	Kg	500			



	de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg, constando o SIF ou SIE. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 (cinco) meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
28	FLOCOS DE MILHO -flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 500g	25.000			
29	FÓRMULA INFANTIL BALANCEADA INDICADA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES - Leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes nos seis primeiros meses de vida, à base de leite de vaca, contendo caseína, lactoalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data fabricação.	Embalag em 400 g	100			
30	FÓRMULA INFANTIL BALANCEADA INDICADA PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES - Leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, à base de leite de vaca, contendo caseína, lactoalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 400g. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas	Embalag em 400 g	700			



	a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data fabricação.					
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE -com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g. Prazo de validade mínimo de 08 (oito) meses a contar da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Lata 300 g	100			
32	LEITE EM PÓ DESNATADO - embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 200g	50			
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL -embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 200g	60.000			
34	LEITE EM PÓ INTEGRAL -embalado em saco poliéster metalizado atóxico, resistente, hermeticamente vedado, com peso líquido de 200g. Deve ter aspecto de pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor branco amarelado; odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Embalag em 200g	20.000			



	RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP					
35	LEITE DE COCO -natural, concentrado, pasteurizado, homogeneizado, acondicionado em embalagem primária de plástico com respectiva data de fabricação/validade/lote e informação nutricional. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 ml. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 500 ml	10.500			
36	LEITE DE COCO -natural, concentrado, pasteurizado, homogeneizado, acondicionado em embalagem primária de plástico com respectiva data de fabricação/validade/lote e informação nutricional. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 ml. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Embalag em 500 ml	3.500			
37	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidades, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Pré-cozida, com ovos, à base de farinha de trigo. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	1.500			
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL - massa produzida com farinha de trigo integral isenta de sujidades, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	50			
39	MACARRÃO TIPO PARAFUSO -Macarrão com ovos, tipo Parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas, reembalados em fardos resistentes de até 10 Kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	Embalag em 500 g	15.000			



40	MASSA PARA SOPA -massa alimentícia seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500g. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Embalag em 500 g	13.500			
41	MASSA PARA SOPA -massa alimentícia seca vitaminada, tipo argolinha, isenta de sujidades e parasitas, aspecto liso brilhante, cor, cheiro e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo oito meses, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500g. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Embalag em 500 g	4.500			
42	MARGARINA VEGETAL COM SAL -aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos, SEM GORDURA TRANS e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem resistente, em potes de polipropileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura/SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e ser transportado em veículo isotérmico de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deverá conter quantidade de lipídio entre 60 e 80% de lipídeos e apresentar consistência cremosa. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	3.500			
43	MELÃO ESPANHOL DE 1ª QUALIDADE -As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos e saudáveis. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme	Kg	33.750			



	espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. AMPLA PARTICIPAÇÃO					
44	MELÃO ESPANHOL DE 1ª QUALIDADE -As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Quanto ao aspecto deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Kg	11.250			
45	MILHO PARA PIPOCA -Milho de 1º qualidade, grupo duro, classe amarela, grãos inteiros e íntegros, limpos e secos, isentos de pedras, pragas ou parasitas. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 (seis) meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	3.000			
46	MILHO PARA MUNGUNZÁ -Tipo1, classe amarela, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado. Contendo no rótulo data de fabricação, validade, número do lote e informação nutricional. A embalagem deve conter validade mínima de 06 (seis) meses. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deve apresentar-se em embalagem de 500 g.	Embalag em 500 g	15.000			
47	ÓLEO VEGETAL - produto obtido do grão da soja, comestível, extrato refinado, isento de ranço. A embalagem primária deve ser garrafa plástica (PET) de 900 ml, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalag em 900 ml	6.200			



	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
48	OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO - De galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem em caixa de papelão ondulada com até 30 (trinta) dúzias separadas por placas com 30 (trinta) unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, com data de validade do produto. Cada embalagem primária deve conter seu rótulo com dados de identificação e procedência, quantidade do produto, condições de armazenamento, data de embalagem, data de validade, número do lote, carimbo com número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE. A embalagem secundária pode ser caixa de papelão ondulada, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. AMPLA PARTICIPAÇÃO	Dúzia	30.000			
49	OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO - De galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem em caixa de papelão ondulada com até 30 (trinta) dúzias separadas por placas com 30 (trinta) unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, com data de validade do produto. Cada embalagem primária deve conter seu rótulo com dados de identificação e procedência, quantidade do produto, condições de armazenamento, data de embalagem, data de validade, número do lote, carimbo com número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE. A embalagem secundária pode ser caixa de papelão ondulada, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Dúzia	10.000			
50	PÃO TIPO HOT DOG - feito à base da farinha de trigo, sabor, odor e aparência característicos desse tipo de pão. Deverão ser acondicionadas individualmente em sacos plásticos de polipropileno, transparente, lacrado, contendo na embalagem a devida identificação do	Unidade / 50g	247.50 0			



	produto com a composição nutricional, data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão, contendo 100 (cem) unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade mínimo de 07 (sete) dias, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Cada unidade deve pesar 50 g, no mínimo. AMPLA PARTICIPAÇÃO					
51	PÃO TIPO HOT DOG - feito à base da farinha de trigo, sabor, odor e aparência característicos desse tipo de pão. Deverão ser acondicionadas individualmente em sacos plásticos de polipropileno, transparente, lacrado, contendo na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão, contendo 100 (cem) unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade mínimo de 07 (sete) dias, a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Cada unidade deve pesar 50 g, no mínimo. RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP	Unidade / 50g	82.500			
52	PÃO DE QUEIJO -produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e queijo parmesão e outras substâncias alimentícias. A embalagem primária deve ser individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, deve conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Prazo de validade de no mínimo 10 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Unidade / 50g	18.000			
53	PEITO DE FRANGO CONGELADO -congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por	Kg	52.500			



	<p>congelamento, bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg, acondicionados em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p> <p>AMPLA PARTICIPAÇÃO</p>					
54	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO- congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg, acondicionados em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e ser transportado em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p> <p>RESERVA DE COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP</p>	Kg	17.500			
55	<p>SAL REFINADO- constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deve apresentar-se em embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação,</p>	Kg	3.100			



	quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
56	SALSICHA –Salsicha Hot-Dog resfriada, de 1ª qualidade, com odor, sabor e cor característico, embalagem contendo 03 ou 05 quilos, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada, inspecionada pelo SIF. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	900			
57	UVA PASSA SEM CAROÇO - na cor preta, com embalagem de 200 g, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	Embalagem em 200g	900			
58	VINAGRE DE ÁLCOOL DE 1ª QUALIDADE -O produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar-se em embalagem de 500 ml. Devem estar em embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data de entrega.	Embalagem em 500 ml	3.000			

Valor Total: **R\$ ---- (-----)**.

*** Deverá informar a marca/fabricante e modelo/referência de cada item cotado, este último se houver.

*** **Apresentar Registro do produto junto a ANVISA para os itens 29 e 30 de acordo com o item 7.4. do edital.**

Prazo de validade da presente proposta: (mínimo de 60 dias)

Local e data

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

OBS.: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante.



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS DE ENTREGA

A empresa _____, inscrita sob o CNPJ _____, por intermédio de seu representante, devidamente nomeado, o Sr. (a) _____, portador do RG _____, CPF _____, por meio deste instrumento, declara-se ciente de que todas as entregas de gêneros devem ser feitas diretamente nas unidades escolares e em seus anexos, considerando as peculiaridades de cada local de entrega, cujos endereços encontram-se no **Anexo 01 - Termo de Referência**.

Declaro também ter conhecimento que fico obrigado a entregar em qualquer unidade escolar que vier a ser inaugurada durante a vigência do contrato.

Nossa Senhora do Socorro/SE, _____ de 2021.

Representante da Empresa
(Nome por Extenso)

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO

QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONTRATO DE FORNECIMENTO, O MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E A EMPRESA _____.

Pelo presente instrumento de Contrato de Fornecimento de um lado o **MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO**, através de sua Secretaria Municipal de Educação, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o _____, com _____, neste ato representado por _____, Secretário(a) Municipal de _____, CPF nº _____, RG nº _____, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa, do outro lado, a _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na _____, neste ato representada por _____, brasileiro, portador da carteira de identidade nº _____ SSP/_____, CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no **Pregão Eletrônico nº 001/2021/SEMED**, têm, entre si, ajustado o presente contrato de fornecimento, que se regerá pelas normas das Leis nºs 10.520/2002 e 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, pelo Decreto Municipal nº. 509/2007, 17.350/2018, 19.768/2020 e Resolução nº 06/2020/FNDE e, também, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E PRAZO CONTRATUAL

1.1. Contratação de empresa para aquisição parcelada, de gênero alimentício para alimentação escolar, nas unidades de ensino do Município de Nossa Senhora do Socorro, Estado de Sergipe.

1.2. O prazo de vigência será a partir da assinatura até XX de dezembro de 2021.

CLÁUSULA SEGUNDA - VINCULAÇÃO AO EDITAL

2.1. O presente contrato vincula-se às determinações da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais nº. 509/2007, 17.350/2018, 19.768/2020 e Resolução nº 06/2020/FNDE, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações, e as Exigências e Condições Gerais do Edital de Licitação, modalidade Pregão Eletrônico nº **001/2021/SEMED**.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. Pelo fornecimento do produto descrito no Termo de Referência – Anexo I do edital, será pago à CONTRATADA a importância de R\$ _____ (_____), referente ao(s) Item(s) _____, conforme proposta da contratada em anexo e de acordo com o fornecimento, até o término do contrato.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente, por meio de crédito em conta corrente indicada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento. As referidas notas fiscais deverão ser apresentadas no protocolo da Secretaria Municipal de Educação, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota fiscal; Ordem de fornecimento, com o respectivo termo de recebimento, atestada pelo setor da Secretaria demandante responsável pelo recebimento do objeto; Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Federal e Estadual, Receita Federal do Brasil (RFB)/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) e FGTS.

4.2. Nenhum pagamento será efetuado à Fornecedor enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

4.3. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

4.4. No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no *caput* deste item, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

4.5. Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram do Termo Contratual, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A futura Contratada deverá apresentar os gêneros alimentícios atendendo ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de acordo com o exigido neste termo;

5.2. As entregas dos itens deverão ser efetuadas semanal ou quinzenalmente, quando os gêneros forem perecíveis e mensalmente quando forem estocáveis ou ainda conforme necessidade, nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data pré-estabelecida por nutricionista da SEMED;

5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos;

5.4. As notas fiscais de fornecimento deverão ser emitidas em nome da Secretaria Municipal de Educação, CNPJ 13.128.814/0010-49, e deverão ser encaminhada a a Diretoria Administrativa e Financeira- DEGAF, juntamente com as devidas certidões e todas as guias de entrega referentes ao fornecimento dos gêneros.

5.5. Nas referidas guias deverão constar a modalidade de ensino atendida, quantitativo exato, marca e validade sem nenhuma rasura e estar devidamente atestada pelo agente receptor (Unidade Escolar) e entregador (Empresa) constando nome completo legível, cargo ou função e data de recebimento.

5.6. Caso haja algum motivo que impossibilite o cumprimento do prazo previsto de entrega, comunicar ao contratante, no prazo mínimo de cinco dias que anteceda a entrega, com a devida comprovação.

5.7. contratada deverá manter durante toda execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigida no edital de licitação. Também deverá indicar preposto para representá-la durante o fornecimento dos itens.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1. Enviar com antecedência, de no mínimo 10 dias, o pedido de gêneros para que a contratada possa organizar a distribuição por escola.

Enviar nota fiscal para os setores responsáveis pelo pagamento, se a mesma estiver dentro das exigências contidas neste termo.

6.2. Obedecer integralmente às exigências da Lei 8.666/93 e suas complementares, como também a Resolução nº 06 FNDE/CD/FNDE, de 08 de maio de 2020.

6.3. Atender as demais exigências da contratante contidas no Edital.

CLUSULA SETIMA -DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. A despesa prevista na cláusula terceira correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias, constantes do orçamento para o exercício financeiro de 2021:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

48000 – Secretaria Municipal de Educação

FUNCIONAL PROGRAMÁTICA:

2100 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Fundamental; 2103 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche; 2106 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola; 2111 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Fundamental Mais Educação; 2114 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA; 2119 – Manutenção do Programa Projovem Urbano; 2124 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – AEE – Atendimento Educacional Especializado.

ELEMENTO DE DESPESA: 339030 – Material de Consumo.

FONTE DE RECURSOS: 1001.0000 – Recursos Próprios; 1122.0000 – PNAE.

CLÁUSULA OITAVA – RECEBIMENTO PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1. O recebimento objeto do fornecimento dar-se-á de acordo com o Art. 73, inciso II, alíneas "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;

8.2. A entrega dos gêneros será feita diretamente nas dependências das Unidades Escolares (**ANEXO 01 – DO TERMO DE REFERENCIA**), no dia determinado na Ordem de Fornecimento, que será enviada a cada empresa contemplada no certame com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência da entrega. Nessa ordem constará o dia previsto de entrega e quantitativo dos gêneros, separados por modalidade de ensino. Os gêneros deverão ser recebidos pelos respectivos diretores das unidades e/ou servidor designado para tal função, das 8:00 h às 16:00 h, o (a) qual será responsável pela conferência, recebimento, armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios na respectiva unidade de ensino.

8.3. O responsável pela entrega dos gêneros deverá apresentar a Guia de Entrega (**ANEXO 02 – DO TERMO DE REFERENCIA**), constando todas as informações exigidas. Todos os gêneros que forem entregues deverão estar de acordo com as normas técnicas e especificações de cada produto e quantitativo descrito na guia.

8.4. No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações deste termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.



8.5. Os gêneros alimentícios, quando contratados, deverão ser entregues em até 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento a ser emitida pelo DEGAF/ Divisão de Alimentação e Nutrição Escolar- DIANE, em cada uma das unidades escolares e seus anexos (**ANEXO 01 – DO TERMO DE REFERENCIA**), como também nas escolas que venham a ser inauguradas durante a vigência do contrato.

8.6. Os gêneros alimentícios serão entregues nas escolas descritas na Ordem de Fornecimento, mediante as respectivas guias de entrega (**ANEXO 02 – DO TERMO DE REFERENCIA**) em 3 vias, sendo uma via para a escola, uma para a contratada e a outra para ser entregue na Secretaria Municipal de Educação, junto com as respectivas notas fiscais e certidões.

8.7. A DIANE fará a conferência das notas fiscais para verificar se o que consta na nota corresponde ao informado nas guias de entrega para, após atestadas, envia-las aos setores responsáveis pelo pagamento das mesmas.

CLÁUSULA NONA – DENÚNCIA E RESCISÃO

9.1. O presente Contrato será rescindido:

a) ordinariamente, por sua completa execução;

b) excepcionalmente, de acordo com o disposto nos arts 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, em sua atual redação.

9.2. Em caso de rescisão administrativa decorrente da inexecução total ou parcial do Contrato, a CONTRATADA não terá direito a espécie alguma de indenização, sujeitando-se às consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1. Ao licitante e ao contratado, que incorram nas faltas previstas no Decreto Municipal 17.350/2018, aplicam-se, segundo a natureza e a gravidade da falta, assegurada a defesa prévia, as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa, na forma prevista neste Decreto;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não excedente a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do "caput" deste artigo.

Parágrafo único. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do "caput" deste artigo podem ser aplicadas ao licitante e ao contratado, cumulativamente com a multa.

10.2. A aplicação de Multa aos licitantes/contratados, deve ser graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I - 10% (dez por cento) do valor da proposta, quando, sem justificativa plausível aceita pela Administração, o adjudicatário não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, ainda que não tenha havido processo de licitação;

II - 20% (vinte por cento) do valor global do empenho e/ou contrato, pela inexecução total do ajuste, e em caso de rescisão contratual por inadimplência do contratado;

III - 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade não abrangida pelos incisos anteriores.

10.3. O atraso injustificado na execução do contrato sujeita o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, que será graduada, obedecida os seguintes limites máximos:

I - 0,033% (zero vírgula zero trinta e três por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido;

II - 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido, por cada dia subsequente ao trigésimo.

§ 1º - Nas hipóteses dos incisos I e II do "caput" deste artigo, o atraso deve ser contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo ajustado para a execução ou entrega do objeto, até o dia anterior a sua efetivação.

§ 2º - A Multa a que se refere este artigo não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas neste Decreto.

§ 3º - A Multa, aplicada após regular processo administrativo, deve ser descontada da garantia do contratado faltoso.

§ 4º - Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, o contratado deve responder pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

11.1. A critério da Administração, o Contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato.

11.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no item anterior, exceto as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

12.1 A contratada tem direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente **instrumento**;

12.2. À contratada, quando for o caso, deverá formular a administração requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.

12.2.1. A comprovação será feita por meio de documentos, tais como: lista de preços de fabricante, notas fiscais de aquisição, de transportes de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, observando-se que:

I. Junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custos comparativa entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor pactuado.

II. A administração reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro procederá a revisão do contrato, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Para qualquer ação decorrente deste contrato, fica eleito o foro da Comarca de Nossa Senhora do Socorro/SE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo, a fim de que possa surtir os seus jurídicos e legais efeitos.

Nossa Senhora do Socorro (SE), ____ de _____ de 2021.

Secretaria Municipal de Educação

(EMPRESA VENCEDORA)



Governo Municipal
NOSSA SENHORA DO SOCORRO
Sergipe

Contratante

Contratada

Secretário(a) Municipal xxxx

**(NOME DO RESP LEGAL)
(CARGO/FUNÇÃO)**

TESTEMUNHAS:

1. _____ C.P.F. _____

2. _____ C.P.F. _____