EDITAL

PROCESSO Nº 010/2022
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2022

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município **Município de Goianá**, inscrito no CNPJ sob o nº 01.611.137/0001-45, com sede na Avenida 21 de dezembro, nº 850, Centro, Goianá - MG, por meio de sua equipe de Pregão, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO** por item, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Federal nº 10.024/2019, Lei Complementar nº 123/2006, e as exigências estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Data da sessão:17/01/2022 às 09:00 horas

Modo de Disputa: Aberto

Tempo de Disputa: 10 (dez) minutos

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Aquisição de alimentos para merenda escolar, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência - Anexo I Edital e seus anexos.

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

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício vigente na classificação abaixo:

2.03.01.12.306.003.2.0023.3.3.90.30, 2.03.01.12.306.004.2.0024.3.3.90.30

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo **BLL**, por meio do **sítio https://bllcompras.com**, onde poderão obter maiores informações, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail **licitacao@goiana.mg.gov.br**.

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

3.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. A participação nesta licitação é **EXCLUSIVA às Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas** (sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta correspondente aos limites definidos no inciso II do caput do art. 3° da Lei Complementar n° 123, de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não cooperados) do ramo pertinente ao objeto licitado, conforme determina o inciso I do art. 48 da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/14, e que:

4.1.1. Estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente com o objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;

4.1.2. Comprovem possuir os documentos necessários de habilitação previstos neste edital.

4.2.1. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.7. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7.1. NOTA EXPLICATIVA: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em “consórcio” no Pregão em tela.

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

4.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido previstos nessa lei;

4.3.2. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital;

4.3.3. Que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8. 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.

7.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

7.11. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1%.

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

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

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

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

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

7.17. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor.

7.18. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

7.23. O Critério de julgamento adotado será o MENOR VALOR UNITÁRIO, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

7.27. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.27.1. A critério do Pregoeiro poderá ser dispensada a apresentação da proposta adequada ao preço final, sendo considerado, neste caso, o último lance/valor negociado enviado pelo licitante.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha

estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

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

8.2.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar - **SOMENTE DOS ITENS VENCIDOS** - por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.2.5. O prazo estabelecido no item 8.2.3 poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio da internet.

9.2. Os documentos relacionados neste edital poderão ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral - CRC, do Município, em vigor na data da realização do Pregão, desde que expressamente indicados no referido cadastro e em vigor na data da realização do Pregão.

9.2.1. Os licitantes encaminharão Certificado de Registro Cadastral – CRC exclusivamente por meio do sistema, juntamente com os demais documentos de habilitação solicitados.

9.2.2. Caso não conste no CRC do Município quaisquer documentos exigidos no edital, o licitante deverá complementar a documentação exigida.

9.2.3. Se os documentos relacionados no edital, indicados no CRC, estiverem com os prazos vencidos, deverão ser apresentados novos documentos, em vigor.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação[1].

[1] Decreto nº 10.024, de 2019: Art. 38, §2º: "O instrumento convocatório deverá estabelecer prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação". Os documentos complementares a serem requisitados e apresentados não poderão ser os já exigidos para fins de habilitação no instrumento convocatório. Em outras palavras, não se trata de uma segunda oportunidade para envio de documentos de habilitação. A diligência em questão permite, apenas, a solicitação de documentos outros para confirmação dos já apresentados, sendo exemplo a requisição de cópia de contrato de prestação de serviços que tenha embasado a emissão de atestado de capacidade técnica já apresentado.

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

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

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 9.2 (CRC), os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas-CNPJ**;

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

9.9.3. **Prova de regularidade com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.4. **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pelo setor competente do Município;

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

9.9.6. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.7. As microempresas ou empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.9.7.1. 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.

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica há menos de 90 (noventa) dias da data da Licitação, exceto quando dela constar o prazo de validade. No caso das certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou concordata, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo fórum competente informando em que fase se encontra o feito em juízo.

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Deverá apresentar o(s) seguinte(s) documento(s) de qualificação técnica:

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

10.1.3. A critério do Pregoeiro poderá ser dispensada a apresentação da proposta adequada ao preço final, sendo considerado, neste caso, o último lance/valor negociado enviado pelo licitante;

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

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

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente[2].

[2] No juízo de admissibilidade das intenções de recurso deve ser avaliada tão somente a presença dos pressupostos recursais: sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação – TCU Ac. 520/2014-Plenário, item 9.5.1.

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

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato conforme o Anexo.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

15.4. Além das obrigações constantes no Termo de Contrato, a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

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

15.6. 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.

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. Durante a sua vigência, os preços serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro, situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

19. DO PAGAMENTO

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. O licitante que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

20.2. Para os fins da subcondição “inidôneo”, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93 e a apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, quando solicitada.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. 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.

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

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

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

21.6. 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.

21.7. 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.

21.8. 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.

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

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

21.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico da Plataforma e no site do Município através do endereço http://www.goiana.mg.gov.br, também poderão ser lidos e/ou obtidos na sala da CPL da Prefeitura Municipal de Goianá, localizada na Avenida 21 de dezembro, nº 850, Centro neste município nos dias úteis, no horário das 08:00:00 às 17:00:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

21.12.1. Anexo I - Termo de Referência;

21.12.2. Anexo II - Modelo de Proposta Comercial;

21.12.3. Anexo III - Minuta de Termo de Contrato.

Goianá, 03/01/2022

_____

Monique de Aquino Alves
Pregoeiro(a) 1

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

1.1 - Aquisição de alimentos para merenda escolar, conforme condições e especificações contidas neste Termo de Referência.

2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

2.1 **-** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA

3 - DA ADEQUAÇÃO DA MODALIDADE LICITATÓRIA ELEITA

3.1 - Os) produto(s) está(ão) caracterizado(s) como comum(ns), por ter(em) padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos nas normas, possuindo termo de referência completo, contendo as especificações técnicas necessárias para a formulação da proposta -, razão pela qual deve ser utilizada a modalidade pregão.

4 - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	Abacaxi tipo pérola ou Havaí: De Primeira; Peso médio: 800 g, em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Unid.	30
2	Acém moído - Carne bovina de segunda embaladas em sacos resistentes com peso de 1 Kg. Produto SIF/IMA - Limpa, resfriada a uma temperatura de 4ºC, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. SEPARADAS EM SAQUINHOS COM 1 KG CADA UM. É necessária apresentação do certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção, lote e validade da carne.	Kg	276
3	Achocolatado: Em pó de preparo instantâneo, fonte de vitaminas, aromatizado artificialmente, contendo açúcar, cacau, maltodextrina (extrato de malte), estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Deve conter 30% de cacau. Deve conter o registro no MS, data	Kg	37

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certificado do tipo do produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses.		
4	Achocolatado diet - Em pó de preparo instantâneo, fonte de 10 vitaminas e 3 minerais, isento de açúcar, aromatizado artificialmente, contendo 35% de cacau, maltodextrina (extrato de malte), edulcorantes artificiais: sacarina sódica, ciclamato de sódio, aspartame e acesulfame de potássio.. Próprio para dietas com restrição de açúcar. Embalagem de 210 g. Validade mínima de 6 meses.	unid	2
5	Açúcar cristal: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com as normas em vigor da ANVISA.. Embalagem primária transparente, incolor, termo soldada contendo 5kg. Líquido. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vig. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	EMBAL.5kg	36
6	Adoçante líquido dietético, podendo conter sacarina sódica e ciclamato de sódio, sucralose ou aspartame, embalagem: embalagem de 100 ml.	Unidade	3
7	Adoçante em pó - próprio para forno e fogão. Substituto do açúcar na mesma proporção, podendo ser consumido por diabéticos. Embalagem de 133g. O produto deve obedecer a legislação vigente. Validade mínima 6 meses.	Unidade	2
8	Amendoim cru- Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g, não deve apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	12
9	Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	22
10	Arroz Agulhinha, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo 1, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA.	EMBAL. 5 kg	132

Item	Descrição	Unid.	Quant.
11	Atum sólido ao natural comestível, embalado em lata de 170g, não amassada ou violada, com peso drenado de no mínimo 120 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	Unidade	90
12	Aveia em flocos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofos ou impurezas. Embalagem em polietileno atóxico, com peso de 200 g. Data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Rotulagem nutricional obrigatória.	Unidade	30
13	Azeite de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, embalagem em vidro escuro, com acidez de até 0,8 %, com identificação do produto e prazo de validade.	EMBAL.500mL	6
14	Azeitona verde em conserva sem caroço: de coloração uniforme, graúda selecionadas, inteiras, sem caroço, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Embalagem de 500g, contendo impressos todos os dados do fabricante como: data de validade, data de fabricação, peso líquido, nº do lote, registro no MS, ingredientes. Validade mínima de 01 ano. O peso líquido considerado deve ser o do produto drenado.	Unidade	6
15	Banana tipo prata em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	150
16	Batata doce em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	kg	42
17	Batata inglesa em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	300
18	Bebida de soja - "LEITE DE SOJA" - SEM SABOR Bebida de proteína de soja, sem sabor, sem lactose, sem colesterol, sem produto de origem animal. Alimento com proteína isolada de soja, rico em vitaminas A, D, fósforo e zinco. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	Litro	40
19	Beterraba sem rama em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	kg	30
20	Biscoito de maisena com 0% gordura trans fabricados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito -	Emb.400g	120

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação da Anvisa.		
21	Biscoito tipo cream cracker pacote de 200 a 400g g com 0% gordura trans, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem de 400 gramas: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação da Anvisa. Validade: com data de fabricação recente, mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	Emb.400g	80
22	Canela em Pó, embalagem contendo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	Unidade	6
23	Canjica branca tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - embalagem com 500g.	Kg	30
24	Canjiquinha amarela- produto a base de milho amarelo, isenta de mofo ou bolores, substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagens plásticas atóxicas, transparente e incolor, contendo informações como: marca, identificação do fabricante, peso líquido, prazo de validade (mínimo de 6 meses), lote e número de registro no órgão competente.	Kg	27
25	CEBOLA branca, com casca protetora, de primeira, tamanho pequeno ou médio, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades e parasitos.	Kg	100
26	Cenoura sem rama em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	120
27	Coco ralado- Coco ralado puro (sem açúcar): parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% e lipídeos entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidade e ranço; acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termos	Kg	3

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	soldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, conteúdo de 100g.		
28	Creme de leite - 100% de origem animal, acondicionado em lata ou embalagem UHT/UAT, pesando 200 g. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade peso do produto e deverá atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidade	105
29	Erva-doce - sementes - embalagens plásticas, transparentes, de 10g, livre de substâncias estranhas ou nocivas.	Unidade	10
30	Ervilha: embalado em lata com peso líquido drenado de 200 gramas. Ingredientes: grãos de ervilha ao natural, água e sal. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. O rótulo deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem estar amassadas e nem conter ferrugem.	Unidade	45
31	Extrato de tomate simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes, com adição de 1% de açúcar e de no máximo 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou embalagem com peso líquido de 840 g. As latas não devem estar amassadas e nem conter ferrugem. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da data da entrega.	Unidade	170
32	Farinha de mandioca crua, beneficiada, grupo seca, subgrupo fina. Devendo obedecer à legislação da Anvisa, com validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega pelo fornecedor.	Kg	30
33	Farinha de trigo sem fermento tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação da Anvisa. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Kg	120
34	Farinha de trigo integral, de boa qualidade, em embalagem adequada, registro no ministério da agricultura, isenta de sujidades, mofo ou impurezas, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Rotulagem nutricional obrigatória.	Kg	3
35	Feijão vermelho tipo 1 de 1ª qualidade na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e	kg	30

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	secos, na composição de 60g a porção de: carboidratos 33g, 12g de proteína, 1g de lipídios , fibra alimentar 3,0g, sódio 95mg. emb. 1kg.		
36	Fermento químico em pó: Embalagem de 100g. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Unidade	60
37	Fubá: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, com prazo de validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega.	Kg	40
38	Goiaba vermelha fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maturação denominada "de vez". Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	600
39	Laranja pera em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	450
40	Laranja serra d'água em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	kg	20
41	Leite condensado- embalagem UHT/UAT com 395g. Ingredientes básicos: leite integral, açúcar e lactose. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Unidade	12
42	Leite em pó integral: Embalado em latas ou pacotes com 400g. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Unidade	50
43	Leite UHT/UAT, integral, teor de gordura mínima de 3%, validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega, embalagem primária composta por caixa cartonada e aluminizada, contendo 1 litro. Deve possuir teor máximo de sódio de 138 Mg e teor de cálcio- mínimo 210mg, valores	Litro	900

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	estes para porção de 200ml. Possuir registro de inspeção no ministério da agricultura / SIF / DIPOA.		
44	Limão tahiti fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	kg	25
45	Linguiça suína de pernil, sem pimenta, embaladas em sacos de polietileno, hermeticamente fechados e rotulados conforme legislação vigente. Embalagens de 3 kg.	Kg	108
46	Macarrão conchinha: sêmola de trigo com ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma), vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega	Kg	20
47	Macarrão tipo Parafuso: sêmola de trigo com ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma), vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	60
48	Macarrão espaguete: sêmola de trigo com ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma), vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	50
49	Macarrão espaguete integral - Ingredientes: farinha de trigo integral, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica, transparente, contendo 500g. Isenta de qualquer substância estranha ou nociva. Validade mínima 6 meses.	Kg	6
50	Maçã (FUJI OU GALA): Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	450
51	Mamão: Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	Unidade	42

Item	Descrição	Unid.	Quant.
52	Maionese com teor reduzido de lipídios: Produto na forma cremosa, homogênea, sem separação de líquido, obtida de Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica, Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Fórmula devidamente registrada, com características físicas, químicas e biológicas e de embalagem conforme determina a legislação vigente. Embalado em pote de 500 g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Unidade	15
53	Manteiga pura com sal. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal); tolerado: corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	Unidade	75
54	Melancia redonda graúda de primeira qualidade, de sabor doce, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	kg	100
55	Milho para Pipoca: Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade	24
56	Milho verde em conserva: embalado em Latas com peso líquido drenado de 200 gramas. Ingredientes: grãos de milho ao natural, água e sal. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. O rótulo deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem estar amassadas e nem conter ferrugem.	Unidade	90
57	Mistura para bolo sabor chocolate: Mistura para bolo, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal refinado, leite em pó, estabilizante lecitina de soja (INS 322, ovo em pó, sal, fermento em pó), sabor chocolate, embalagem plástica leitosa contendo 400g, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	Unidade	60

Item	Descrição	Unid.	Quant.
58	Músculo de boi em pedaços- Carne bovina de segunda em embalagens sacos resistentes com peso de 3 Kg. Produto SIF/ Limpa, resfriada a uma temperatura de 4ºC, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. SEPARADAS EM SAQUINHOS COM 1 KG CADA UM. É necessária apresentação do certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção, lote e validade da carne.	Kg	216
59	Óleo de soja: Alimentício. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900ml. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Unidade	115
60	Ovos de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	Dúzia	170
61	Orégano: produzido com folhas sãs, limpas, isentas matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalagem plástica atóxica de 20g.	Unidade	3
62	Pão de sal- tipo francês, de 50 (cinquenta) gramas, de primeira qualidade e em conformidade com as exigências da ANVISA. Composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar; forma de fornecimento: deve ser fresco (produzido no dia), apresentar aspecto crocante, miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca tostada em excesso, e não deve conter bromato de potássio. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Exigência para horário de entrega para o café da manhã: 06:15h.	Kg	300
63	Pão de cachorro-quente, 50 (cinquenta) gramas a unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açucar, gordura vegetal de palma,sal,fermento biológico e estailizantes. CONTÉM GLÚTEN.	Unidade	630
64	Pão de Forma Fatiado Integral : Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, fermento biológico , açúcar entre	EMBAL.500g	90

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 10 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.		
65	Peito de frango de primeira qualidade, congelado, embalado em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Kg	276
66	Pernil sem osso picado- carne de suíno, Livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração; resfriada ou congelada, com registro no serviço de inspeção federal ou estadual. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura), podendo conter no máximo 10% de gordura e aponeurose, sem injeção de água. SEPARADAS EM SAQUINHOS DE 1 KG CADA UM. É necessária apresentação do certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção, lote e validade da carne.	Kg	216
67	Queijo Muçarela fatiado: Deve ser preparado com leite e/ou leite reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo, pasteurizados, e coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática). Deverão ser produzidos de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos (Portaria nº 146 de 07 de março de 1996), estarem registrados, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.	Kg	30
68	Queijo parmesão ralado: Produto de 1ª qualidade, industrializado, em embalagens transparentes, reforçadas, de 50g, que contenham especificados a procedência do produto, marca, data de fabricação e validade do produto. Produto com o máximo 20 dias de fabricação e com no mínimo 06 meses de validade. Não serão aceitos produtos in natura ou ralado e reembalado. Só serão aceitos produtos industrializados com todas as exigências descritas acima.	Kg	6

Item	Descrição	Unid.	Quant.
69	Sal refinado e iodado beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg. Vaidade superior a 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	42
70	Salsicha para cachorro quente- Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando até 3 (três) kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data da entrega pelo fornecedor.	Kg	16
71	Suco Concentrado, sabor uva, embalado em garrafas pet ou vidro de 1 litro. Composição mínima: água, suco de uva concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, não alcoólico. Não deve conter glúten nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros por 500mL de suco. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.	Litros	180
72	Suco Concentrado, sabor caju, embalado em garrafas pet ou vidro de 500mL ou 1l. Composição mínima: água, suco de uva concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, não alcoólico. Não deve conter glúten nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros por 500mL de suco. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.	Litros	35
73	Trigo para quibe de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade	30
74	Tomate, longa vida, bem formado, liso, livre de defeitos e com maturação média	kg	105
75	Vinagre - Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico de 500 ml com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com validade mínima de 6	Litros	3

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	meses. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote		

4.1 - Este processo SERÁ DE CARÁTER SIGILOSO DO VALOR, nos termos do § 1° do art. 15 do Decreto federal 10.024/19. O caráter sigiloso do valor da presente licitação se justifica pelo alto potencial de disputa do mercado para os itens a serem licitados, o que poderá levar a fomentação da competitividade, fazendo com que os licitantes apresentem propostas formuladas com base em seus custos efetivos de acordo com o produto ofertado.

4.2 - O preço será considerado completo. No preço ofertado deverão estar incluídos, não só a remuneração e lucro da Contratada, como também todos os gastos necessários à completa e total execução do objeto, inclusive os custos com fretes e deslocamentos ao Município para a entrega do objeto.

[1]4.3 - AS SUPOSTAS MARCAS INDICADAS NA PLANILHA ACIMA DESCRIÇÃO FORAM MENCIONADAS COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE OU FACILITAÇÃO DA DOS OBJETOS, ESTAS PODERÃO SER SUBSTITUIDAS **POR OUTRAS EQUIVALENTES, SIMILARES OU DE MELHOR QUALIDADE, conforme posicionamento do TCU e TCE-MG.**

[1] Nota explicativa - o próprio TCE-MG indica marca como referência de qualidade, seguida da expressão equivalente ou de qualidade superior.

5 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

5.1 - A entrega do(s) produto(s) deverá(ão) ser feita(s) na(o) **Secretaria Municipal de Educação**, localizada(o) na **Rua Maria LIma, 180, , Nossa Senhora de Lourdes, Goianá**, cabendo ao responsável pelo setor requisitante ou quem ele indicar, conferir e receber.

5.2 - O prazo de fornecimento do(s) produto(s) será de **30 dias** e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento do ofício de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pelo Setor de Compras da(o) Prefeitura Municipal de Goianá.

5.3 - O Contrato, bem como os direitos e obrigações dele decorrentes, não poderá ser subcontratado, cedido ou transferido, total ou parcialmente, nem ser executado em associação da CONTRATADA com terceiros, sem autorização prévia da administração, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão contratual;

6 - DO TIPO DE JULGAMENTO

6.1 - O critério de julgamento será o de menor preço, representado pelo **MENOR VALOR UNITÁRIO**, desde que observadas às especificações e demais condições que serão estabelecidas no edital e seus anexos.

7 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1 - Não será exigido amostra.

8 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO

8.1 - O setor competente não aceitará e não receberá qualquer produto com atraso, defeitos ou imperfeições, em desacordo com as especificações e condições constantes deste Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo à Contratada efetuar as substituições necessárias, sob pena de aplicação das sanções previstas e/ou rescisão contratual.

8.2 - Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagem individual adequada quando for o caso, que utilize preferencialmente material reciclado ou reciclável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, em atendimento aos critérios sustentáveis.

8.3 - O recebimento provisório, realizado pelo setor competente, dar-se-á no ato da entrega do objeto, após conferência de sua conformidade com as especificações do edital e da proposta;

8.4 - O recebimento definitivo, realizado pelo setor competente, dar-se-á em até 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento provisório, após verificação da conformidade do objeto com as exigências e especificações do Contrato.

9 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

9.1 - DA CONTRATADA

9.1.1 - Assinar o contrato ou retirar a nota de empenho e manter, durante toda a vigência da mesma, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

9.1.2 - Entregar os produtos dentro do padrão de qualidade;

9.1.3 - Fornecer os produtos nos locais de entrega previstos neste termo.

9.1.4 - Cumprir todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos;

9.1.5 - Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do Edital.

9.1.6 - Credenciar junto ao contratante funcionário que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital.

9.1.7 - Os produtos quando cabível necessitam estar de acordo com as normas técnicas aplicáveis da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT (NBR) e demais Normas Internacionais

certificadas pela ABNT ainda, atender a legislação pertinente, as de preservação do meio ambiente: Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS/ANVISA e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990.

9.1.8 - Observar os princípios de sustentabilidade em consonância com art. 3º do Estatuto das Licitações, e observar as normas do INMENTRO quando cabível.

9.1.9 - Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, substituindo, no prazo de **48 horas**, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes deste Termo, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual.

9.2 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.2.1 - Emitir Pedido de Compra.

9.2.2 - Efetuar os pagamentos devidos à Contratada nas condições estabelecidas.

9.2.3 - Rejeitar todo e qualquer material de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Termo.

9.2.4 - Decidir acerca das questões que se apresentarem durante a execução do objeto, se não abordadas no Termo de Referência.

10 - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

10.1 - O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado a Administração, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelos fiscais, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarci-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

10.2 - Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pela Administração, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ele atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela Administração a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

10.3 - Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas da Administração, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento a Administração, mediante a adoção das seguintes providências:

a) Dedução de créditos do FORNECEDOR;

b) Medida judicial apropriada, a critério da Administração.

11 - FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO

11.1 - O gerenciamento e a fiscalização da contratação caberão ao(a) Sr(a). **Thagnani Reis do Carmo Ferreira** - **Secretaria Municipal de Educação**, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, ao seu substituto.

11.2 - Ficam reservados à fiscalização do Contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto e tudo o mais que se relacione com o objeto, desde que não acarrete ônus para o(a) Município de Goianá ou modificação da contratação.

11.3 - As decisões que ultrapassarem a competência do Gestor do Contrato deverão ser solicitadas formalmente pela contratada à autoridade administrativa imediatamente superior ao Gestor, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

11.4 - A contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela gestão e fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades.

11.5 - A existência e a atuação da gestão e da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva das contratadas, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante o(a) Município de Goianá ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos, devendo, ainda, a CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato ao(a) Município de Goianá dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

12 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1 - A licitante contratada deverá apresentar a documentação para a cobrança respectiva ao Departamento de compras, até o 5º (quinto) dia útil posterior à data final do período de adimplemento da obrigação.

12.2 - Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) **Prefeitura Municipal de Goianá, CNPJ nº 01.611.137/0001-45 situada a Avenida 21 de dezembro, nº 850, Centro, Goianá-MG.**

12.3 - O pagamento será efetuado até **30º** dia corrido, a contar da data final do período de adimplemento da obrigação, cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas.

12.4 - Além da nota fiscal e/ou fatura do fornecimento dos objetos, as empresas deverão apresentar os documentos de regularidade fiscal que estiverem com as datas vencidas, sendo eles:

12.4.1 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, que também abrange a prova de regularidade com a Previdência Social (CND - Certidão Negativa de Débito, expedida pelo INSS - Instituto Nacional de Seguro Social), dentro de seu período de validade;

12.4.2 - Prova de regularidade com o FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

12.4.3 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, exigida no art. 642 - A da consolidação das leis do trabalho acrescentado pela lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

12.5 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação de quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidades ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

13 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

13.1 - O prazo de vigência será **31/12/2022**, contados a partir da data de assinatura do da Ata de Registro de Preço, prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.

14 - ALTERAÇÃO CONTRATUAL

14.1 - O instrumento contratual pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

15 - SANÇÕES

15.1 - Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, aplicáveis quando do descumprimento contratual:

15.1.1 - 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato, por ocorrência.

15.1.2 - 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto ou no cumprimento de obrigação contratual ou legal, com a possível rescisão contratual.

15.1.3 - 10% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese da Contratada, injustificadamente, desistir do contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de descumprimento contratual, quando a Administração, em face da menor gravidade do fato e mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.

15.2 - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Se os valores não forem suficientes, a diferença será

descontada da garantia prestada ou deverá ser recolhida pela Contratante no prazo máximo de 3(três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

15.3 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

16 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

16.1 - As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

16.2 - Toda a documentação apresentada neste procedimento e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

Prefeitura Municipal de Goianá, 03/01/2022

_____

Thagnani Reis do Carmo Ferreira
Secretário(a) Municipal de Educação

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL READEQUADA

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 010/2022 - PREGÃO ELETRÔNICO N.º 006/2022

Razão Social: _____, **CNPJ:** __.___.___/____-__

Logradouro:_____, **nº** ____, **Bairro:** _____

Cidade: _____, **UF:** __, **CEP:** _____-___, **Telefone:** (__) _____-____

E-mail.: _____

A empresa acima se propõe **a executar o objeto, conforme discriminado no Termo de Referência - Anexo I**, pelos preços e condições assinalados na presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente e conforme Ata de Julgamento.

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	Abacaxi tipo pérola ou Havaí: De Primeira; Peso médio: 800 g, em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Unid.	30
2	Acém moído - Carne bovina de segunda embaladas em sacos resistentes com peso de 1 Kg. Produto SIF/IMA - Limpa, resfriada a uma temperatura de 4ºC, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. SEPARADAS EM SAQUINHOS COM 1 KG CADA UM. É necessária apresentação do certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção, lote e validade da carne.	Kg	276
3	Achocolatado: Em pó de preparo instantâneo, fonte de vitaminas, aromatizado artificialmente, contendo açúcar, cacau, maltodextrina (extrato de malte), estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Deve conter 30% de cacau. Deve conter o registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certificado do tipo do produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses.	Kg	37

Item	Descrição	Unid.	Quant.
4	Achocolatado diet - Em pó de preparo instantâneo, fonte de 10 vitaminas e 3 minerais, isento de açúcar, aromatizado artificialmente, contendo 35% de cacau, maltodextrina (extrato de malte), edulcorantes artificiais: sacarina sódica, ciclamato de sódio, aspartame e acesulfame de potássio.. Próprio para dietas com restrição de açúcar. Embalagem de 210 g. Validade mínima de 6 meses.	unid	2
5	Açúcar cristal: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, rotulada de acordo com as normas em vigor da ANVISA.. Embalagem primária transparente, incolor, termo soldada contendo 5kg. Líquido. O produto e a embalagem devem obedecer à legislação vig. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	EMBAL.5kg	36
6	Adoçante líquido dietético, podendo conter sacarina sódica e ciclamato de sódio, sucralose ou aspartame, embalagem: embalagem de 100 ml.	Unidade	3
7	Adoçante em pó - próprio para forno e fogão. Substituto do açúcar na mesma proporção, podendo ser consumido por diabéticos. Embalagem de 133g. O produto deve obedecer a legislação vigente. Validade mínima 6 meses.	Unidade	2
8	Amendoim cru- Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g, não deve apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	12
9	Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	22
10	Arroz Agulhinha, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo 1, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA.	EMBAL. 5 kg	132
11	Atum sólido ao natural comestível, embalado em lata de 170g, não amassada ou violada, com peso drenado de no mínimo 120 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	Unidade	90
12	Aveia em flocos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofos ou impurezas. Embalagem em	Unidade	30

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	polietileno atóxico, com peso de 200 g. Data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Rotulagem nutricional obrigatória.		
13	Azeite de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, embalagem em vidro escuro, com acidez de até 0,8 %, com identificação do produto e prazo de validade.	EMBAL.500mL	6
14	Azeitona verde em conserva sem caroço: de coloração uniforme, graúda selecionadas, inteiras, sem caroço, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Embalagem de 500g, contendo impressos todos os dados do fabricante como: data de validade, data de fabricação, peso líquido, nº do lote, registro no MS, ingredientes. Validade mínima de 01 ano. O peso líquido considerado deve ser o do produto drenado.	Unidade	6
15	Banana tipo prata em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	150
16	Batata doce em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	kg	42
17	Batata inglesa em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	300
18	Bebida de soja - "LEITE DE SOJA" - SEM SABOR Bebida de proteína de soja, sem sabor, sem lactose, sem colesterol, sem produto de origem animal. Alimento com proteína isolada de soja, rico em vitaminas A, D, fósforo e zinco. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	Litro	40
19	Beterraba sem rama em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	kg	30
20	Biscoito de maisena com 0% gordura trans fabricados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação da Anvisa.	Emb.400g	120

Item	Descrição	Unid.	Quant.
21	Biscoito tipo cream cracker pacote de 200 a 400g g com 0% gordura trans, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem de 400 gramas: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação da Anvisa. Validade: com data de fabricação recente, mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	Emb.400g	80
22	Canela em Pó, embalagem contendo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	Unidade	6
23	Canjica branca tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - embalagem com 500g.	Kg	30
24	Canjiquinha amarela- produto a base de milho amarelo, isenta de mofo ou bolores, substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagens plásticas atóxicas, transparente e incolor, contendo informações como: marca, identificação do fabricante, peso líquido, prazo de validade (mínimo de 6 meses), lote e número de registro no órgão competente.	Kg	27
25	CEBOLA branca, com casca protetora, de primeira, tamanho pequeno ou médio, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades e parasitos.	Kg	100
26	Cenoura sem rama em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitos legumes com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	120
27	Coco ralado- Coco ralado puro (sem açúcar): parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% e lipídeos entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidade e ranço; acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termos soldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, conteúdo de 100g.	Kg	3
28	Creme de leite - 100% de origem animal, acondicionado em lata ou embalagem UHT/UAT, pesando 200 g. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	Unidade	105

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	data de validade peso do produto e deverá atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
29	Erva-doce - sementes - embalagens plásticas, transparentes, de 10g, livre de substâncias estranhas ou nocivas.	Unidade	10
30	Ervilha: embalado em lata com peso líquido drenado de 200 gramas. Ingredientes: grãos de ervilha ao natural, água e sal. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. O rótulo deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem estar amassadas e nem conter ferrugem.	Unidade	45
31	Extrato de tomate simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes, com adição de 1% de açúcar e de no máximo 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou embalagem com peso líquido de 840 g. As latas não devem estar amassadas e nem conter ferrugem. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da data da entrega.	Unidade	170
32	Farinha de mandioca crua, beneficiada, grupo seca, subgrupo fina. Devendo obedecer à legislação da Anvisa, com validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega pelo fornecedor.	Kg	30
33	Farinha de trigo sem fermento tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação da Anvisa. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Kg	120
34	Farinha de trigo integral, de boa qualidade, em embalagem adequada, registro no ministério da agricultura, isenta de sujidades, mofo ou impurezas, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Rotulagem nutricional obrigatória.	Kg	3
35	Feijão vermelho tipo 1 de 1ª qualidade na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, na composição de 60g a porção de: carboidratos 33g, 12g de proteína, 1g de lipídios , fibra alimentar 3,0g, sódio 95mg. emb. 1kg.	kg	30
36	Fermento químico em pó: Embalagem de 100g. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato,	Unidade	60

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.		
37	Fubá: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, com prazo de validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega.	Kg	40
38	Goiaba vermelha fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maturação denominada "de vez". Isenta de enfermidades, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	600
39	Laranja pera em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	450
40	Laranja serra d'água em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	kg	20
41	Leite condensado- embalagem UHT/UAT com 395g. Ingredientes básicos: leite integral, açúcar e lactose. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Unidade	12
42	Leite em pó integral: Embalado em latas ou pacotes com 400g. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Unidade	50
43	Leite UHT/UAT, integral, teor de gordura mínima de 3%, validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega, embalagem primária composta por caixa cartonada e aluminizada, contendo 1 litro. Deve possuir teor máximo de sódio de 138 Mg e teor de cálcio- mínimo 210mg, valores estes para porção de 200ml. Possuir registro de inspeção no ministério da agricultura / SIF / DIPOA.	Litro	900

Item	Descrição	Unid.	Quant.
44	Limão tahiti fresco de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	kg	25
45	Linguiça suína de pernil, sem pimenta, embaladas em sacos de polietileno, hermeticamente fechados e rotulados conforme legislação vigente. Embalagens de 3 kg.	Kg	108
46	Macarrão conchinha: sêmola de trigo com ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma), vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega	Kg	20
47	Macarrão tipo Parafuso: sêmola de trigo com ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma), vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	60
48	Macarrão espaguete: sêmola de trigo com ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma), vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Kg	50
49	Macarrão espaguete integral - Ingredientes: farinha de trigo integral, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica, transparente, contendo 500g. Isenta de qualquer substância estranha ou nociva. Validade mínima 6 meses.	Kg	6
50	Maçã (FUJI OU GALA): Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, em perfeitas condições de conservação e maturação, sem sinais de deterioração. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Não serão aceitas frutas com partes danificadas e impróprias para o consumo.	Kg	450
51	Mamão: Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	Unidade	42
52	Maionese com teor reduzido de lipídios: Produto na forma cremosa, homogênea, sem separação de líquido, obtida de Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica,	Unidade	15

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Fórmula devidamente registrada, com características físicas, químicas e biológicas e de embalagem conforme determina a legislação vigente. Embalado em pote de 500 g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.		
53	Manteiga pura com sal. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal); tolerado: corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	Unidade	75
54	Melancia redonda graúda de primeira qualidade, de sabor doce, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	kg	100
55	Milho para Pipoca: Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade	24
56	Milho verde em conserva: embalado em Latas com peso líquido drenado de 200 gramas. Ingredientes: grãos de milho ao natural, água e sal. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. O rótulo deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem estar amassadas e nem conter ferrugem.	Unidade	90
57	Mistura para bolo sabor chocolate: Mistura para bolo, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal refinado, leite em pó, estabilizante lecitina de soja (INS 322, ovo em pó, sal, fermento em pó), sabor chocolate, embalagem plástica leitosa contendo 400g, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	Unidade	60
58	Músculo de boi em pedaços- Carne bovina de segunda em embalagens sacos resistentes com peso de 3 Kg. Produto SIF/ Limpa, resfriada a uma temperatura de 4ºC, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância	Kg	216

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. SEPARADAS EM SAQUINHOS COM 1 KG CADA UM. É necessária apresentação do certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção, lote e validade da carne.		
59	Óleo de soja: Alimentício. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900ml. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Unidade	115
60	Ovos de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	Dúzia	170
61	Orégano: produzido com folhas sãs, limpas, isentas matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalagem plástica atóxica de 20g.	Unidade	3
62	Pão de sal- tipo francês, de 50 (cinquenta) gramas, de primeira qualidade e em conformidade com as exigências da ANVISA. Composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar; forma de fornecimento: deve ser fresco (produzido no dia), apresentar aspecto crocante, miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca tostada em excesso, e não deve conter bromato de potássio. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Exigência para horário de entrega para o café da manhã: 06:15h.	Kg	300
63	Pão de cachorro-quente, 50 (cinquenta) gramas a unidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açucar, gordura vegetal de palma,sal,fermento biológico e estailizantes. CONTÉM GLÚTEN.	Unidade	630
64	Pão de Forma Fatiado Integral : Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, água, fermento biológico , açúcar entre outros. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 10 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.	EMBAL.500g	90

Item	Descrição	Unid.	Quant.
65	Peito de frango de primeira qualidade, congelado, embalado em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	Kg	276
66	Pernil sem osso picado- carne de suíno, Livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração; resfriada ou congelada, com registro no serviço de inspeção federal ou estadual. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura), podendo conter no máximo 10% de gordura e aponeurose, sem injeção de água. SEPARADAS EM SAQUINHOS DE 1 KG CADA UM. É necessária apresentação do certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção, lote e validade da carne.	Kg	216
67	Queijo Muçarela fatiado: Deve ser preparado com leite e/ou leite reconstituído (integral), semidesnatado, desnatado e/ou soro lácteo, pasteurizados, e coagulante apropriado (de natureza física e/ou química e/ou bacteriana e/ou enzimática). Deverão ser produzidos de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de queijos (Portaria nº 146 de 07 de março de 1996), estarem registrados, no mínimo, no órgão municipal de inspeção competente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço Inspeção Municipal (SIM), e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada, amidos ou farinhas.	Kg	30
68	Queijo parmesão ralado: Produto de 1ª qualidade, industrializado, em embalagens transparentes, reforçadas, de 50g, que contenham especificados a procedência do produto, marca, data de fabricação e validade do produto. Produto com o máximo 20 dias de fabricação e com no mínimo 06 meses de validade. Não serão aceitos produtos in natura ou ralado e reembalado. Só serão aceitos produtos industrializados com todas as exigências descritas acima.	Kg	6
69	Sal refinado e iodado beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg. Vaidade superior a 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	42
70	Salsicha para cachorro quente- Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac, pesando até 3 (três) kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos	Kg	16

Item	Descrição	Unid.	Quant.
	estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data da entrega pelo fornecedor.		
71	Suco Concentrado, sabor uva, embalado em garrafas pet ou vidro de 1 litro. Composição mínima: água, suco de uva concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, não alcoólico. Não deve conter glúten nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros por 500mL de suco. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.	Litros	180
72	Suco Concentrado, sabor caju, embalado em garrafas pet ou vidro de 500mL ou 1l. Composição mínima: água, suco de uva concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, não alcoólico. Não deve conter glúten nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros por 500mL de suco. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico.	Litros	35
73	Trigo para quibe de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade	30
74	Tomate, longa vida, bem formado, liso, livre de defeitos e com maturação média	kg	105
75	Vinagre - Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico de 500 ml com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote	Litros	3

OBS: Colocar na Planilha acima apenas os itens vencidos.

Declaro ter tomado conhecimento do instrumento convocatório relativo à licitação em referência, estar ciente dos critérios de julgamento do certame e da forma de pagamento estabelecidos para remunerar a execução do objeto licitado.

LOCAL/DATA

_____

Nome do Responsável

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº __/____

O Município de Goianá, inscrito no CNPJ nº 01.611.137/0001-45 com sede na Avenida 21 de dezembro, nº 850, Centro, Goianá - MG, neste ato representado pelo Exmo(a) Prefeito, Sr.(a) Estevam de Assis Barreiros, a seguir denominado CONTRATANTE e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____/____-__, localizada na _____, nº ____, Bairro _____, _____ - __ , representada pelo Sr.(a) _____, inscrito no CPF nº _____, a seguir denominado(a) CONTRATADO(A), resolvem firmar o presente contrato, com fundamento no **Processo Administrativo n° 010/2022 - Pregão Eletrônico n° 006/2022**, que se regerá pelas normas da Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1.993 e suas alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

a) Constitui objeto do presente instrumento a Aquisição de alimentos para merenda escolar, nos termos e condições especificadas no Termo de Referência - Anexo I do Edital, parte integrante e inseparável deste contrato.

b) Integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, o Termo de Referência - Anexo I do Edital e a Proposta Comercial apresentada pela CONTRATADA, ambos constantes deste Processo de Pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA: VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste Termo de Contrato será 31/12/2022, contados a partir da assinatura, prorrogável na forma do art. 57, §1º da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste contrato;

b) exercer a fiscalização do contrato;

c) publicar o extrato do contrato.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência - Anexo I do Edital, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

b) Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação ou de qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar ao Município, de imediato, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado;

c) Cumprir com as demais obrigações exigidas no Anexo I do Edital, parte integrante e inseparável deste contrato.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A(s) despesa(s) com a execução do presente contrato correrão à conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s), para o corrente exercício, assim classificado(s):

2.03.01.12.306.003.2.0023.3.3.90.30, 2.03.01.12.306.004.2.0024.3.3.90.30

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

O valor total do contrato é de R$ _____, conforme proposta da contratada, parte integrante e inseparável deste instrumento.

Descrição do objeto com o(s) valor(es) unitário(s):

Item	Descrição	Marca	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do Termo de Referência - Anexo I do Edital, do presente contrato e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O PAGAMENTO será efetuado conforme condições previstas no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

a) O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do CONTRATANTE, pela inexecução total ou parcial de suas cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA, direito a indenizações de qualquer espécie.

Parágrafo Primeiro: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

Parágrafo Segundo: A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação na imprensa oficial.

Parágrafo Terceiro: Na hipótese de rescisão do contrato, além das demais sanções administrativas cabíveis, ficará a CONTRATADA sujeita à multa de 10% (dez por cento) incidente sobre o saldo reajustado dos produtos não entregues, sem prejuízo da retenção de créditos, e das perdas e danos que forem apurados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: EXTINÇÃO UNILATERAL DO CONTRATO

O CONTRATANTE poderá denunciar o contrato por motivo de interesse público ou celebrar, amigavelmente, o seu distrato na forma da lei; a rescisão, por inadimplemento das obrigações da CONTRATADA poderá ser declarada unilateralmente após garantido o devido processo legal, mediante decisão motivada.

Parágrafo Único - A denúncia e a rescisão administrativa deste contrato, em todos os casos em que admitidas, independem de prévia notificação judicial ou extrajudicial e operarão seus efeitos a partir da publicação no quadro de aviso do MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face da CONTRATANTE, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado.

Parágrafo Primeiro - O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender ao todos os requisitos de habilitação estabelecidos neste contrato e legislação específica.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Cidade do contratante, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 3 (três) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Local/Data

_____
Estevam de Assis Barreiros
Prefeito

_____
Nome do Representante Legal
Contratada

TESTEMUNHAS

1) Ass.:_____ **2) Ass.:**_____

Nome:_____ **Nome:**_____

CPF:_____ **CPF:**_____