

# PREGÃO PRESENCIAL

Nº 009/2024 – SRP

**ÓRGÃO/ENTIDADE CONTRATANTE:**  
MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA, PELA SECRETARIA  
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

## OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.915.939,50 (um milhão e novecentos e quinze mil e novecentos e trinta e nove reais e cinquenta centavos)

## ABERTURA DA SESSÃO

15/05/2024, às 09 horas

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

## P R E Â M B U L O

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2024.**

Processo Administrativo nº 02.004/2024

O MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA/RJ, pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, por meio do(a) Comissão de Pregão, sediada na Rua César Vieira, nº 105, Centro – Porciúncula/RJ, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma PRESENCIAL, no dia 15 de maio de 2024, às 09h00, objetivando à futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses**, conforme as especificações descritas no processo administrativo nº. 02.004/2024 da Secretaria Municipal de Educação, e no **ANEXO I** (Termo de Referência), parte integrante do Edital do pregão em epígrafe, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar Federal nº 147/2014, Decreto Municipal nº 2.770/2023 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

### **USO DO PREGÃO PRESENCIAL**

A opção pela modalidade presencial tem por base legal o disposto no artigo 176, inciso II, da lei Federal nº 14133/2021, sendo que o Censo Demográfico de 2022 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontou que a população do município de Porciúncula possui 17.288 pessoas.

#### **1 - DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses**, conforme as especificações descritas no processo administrativo nº. 02.004/2024 da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste 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- DO REGISTRO DE PREÇOS**

**2.1** As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

#### **3 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**3.1** Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaça as condições e exigências contidas neste Edital.

**3.2** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**3.3** A obtenção dos benefícios a que se referem os artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**3.3.1** Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

### **3.4 Não poderão disputar esta licitação:**

**3.4.1** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**3.4.2** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**3.4.3** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**3.4.4** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**3.4.5** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**3.4.6** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**3.4.7** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**3.4.8** agente público do órgão ou entidade licitante, na qualidade de pessoa física ou de representante de pessoa jurídica, bem como a empresa da qual seja sócio, dirigente ou responsável técnico, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

**3.5** O impedimento de que trata o item 3.4.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**3.6** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.4.2. e 3.4.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

**3.7** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**3.8** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**3.9** A vedação de que trata o item 3.4.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**3.10** Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

**3.10.1** as empresas consorciadas apresentarão compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito por todas, onde deverá estar indicada a empresa líder como responsável principal perante o órgão licitante pelos atos praticados pelo consórcio, devendo constar expressamente do instrumento os poderes específicos para requerer, assumir compromissos, transigir, discordar, desistir, renunciar, receber e dar quitação, como também receber citação em Juízo;

**3.10.2** impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

**3.10.3** o consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato, nos termos do compromisso firmado conforme item 3.10.1;

**3.10.4** as empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;

**3.10.5** A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

#### **4 - APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**4.1** - Na presente licitação, a fase de habilitação será realizada após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**4.2** - Será fornecido programa para elaboração da cotação na entrega do edital, presencialmente e disponibilizado para download no site, onde será obrigatório o uso e fornecimento da proposta utilizando deste recurso, com intuito de inibir erros de digitação, divergência de valores bem como totalizadores dentre outros erros na elaboração da proposta.

**4.2.1** – A proposta deverá ser impressa utilizando este programa, datada e assinada e entregue lacrada dentro do envelope “01”.

**4.2.2** - No caso de apresentação de mais de uma proposta, será considerada a proposta de menor valor.

**4.2.3** - O licitante deverá informar no campo Observação/Marca, a “Marca” e se for o caso o “Modelo” do equipamento ofertado. Em caso de fabricação própria, deverá o licitante preencher com o nome da Empresa. A ausência da informação implicará na desclassificação do item para a empresa.

**4.2.4** – O arquivo digital salvo pelo programa, deverá ser entregue em formato digital (CD/DVD ou pendrive) e entregue junto com a proposta do item 4.2.1.

**4.2.5** – As mídias digitais (CD/DVD ou pendrive) entregues no item 4.2.4, serão devolvidos após utilização dos arquivos (importação dos dados).

**4.3** A apresentação da proposta de preços implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**4.4.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

**4.5.** A proposta deve conter oferta firme e precisa, sem alternativa de produtos, preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**4.6.** Os preços cotados deverão ser cotados em moeda corrente nacional, em algarismos e devem ser adequados aos praticados no mercado na data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária e devem incluir todos os custos diretos, indiretos e despesas, necessários ao fornecimento do objeto, inclusive frete.

**4.7.** 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.

**4.8.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

**4.9.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceito pela Administração.

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

**4.11.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Município de Porciúncula e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **OBSERVAÇÕES:**

a) Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, contendo, **preferencialmente, duas casas decimais após a vírgula, entretanto, quando for necessário, serão aceitas até quatro casas**, inclusas todas as taxas, fretes, impostos, encargos sociais e trabalhistas, seguros, descontos e quaisquer acréscimos que se fizerem necessários à perfeita propositura dos preços a serem ofertados.

b) Em caso de divergência entre os valores unitários e totais do item, o Pregoeiro considerará para efeito de julgamento, o valor unitário, providenciando a devida correção do valor global;

c) Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá a importância expressa por extenso.

d) Pequenas falhas ou defeitos na apresentação das propostas, não comprometendo a legalidade do certame, serão resolvidas pelo Pregoeiro.

e) Estando presente à sessão representante do licitante, a falta de assinatura poderá ser sanada no ato de constatação do fato, desde comprovados os poderes do representante para tal.

## **CAPÍTULO 5 – ENTREGA DOS ENVELOPES**

### **“DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”**

**5.1** - Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao Pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

**5.1.2** - O Pregoeiro concede as participantes uma tolerância de até 10 (dez) minutos, após o horário fixado para realização da licitação, para entrega dos envelopes, os quais não serão recebidos ou aceitos após este limite de tempo.

LOCAL: Sala de Licitações sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ.

DATA: 15 de maio de 2024.

HORÁRIO: 09h00min.

**5.1.3** – Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2024

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL

EMPRESA: \_\_\_\_\_

e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2024

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

EMPRESA: \_\_\_\_\_

**5.2** – A Comissão Permanente do Pregão não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação”, que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local e horário definido neste Edital.

## **CAPÍTULO 6 – DO CREDENCIAMENTO**

**6.1** – Cada licitante apresentar-se-á com apenas um representante legal, devidamente munido de credencial, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo por sua representada, com poderes para formular ofertas e lances de preços a menor e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, devendo, ainda, no ato da entrega dos envelopes, identificar-se junto ao Pregoeiro, exibindo a Carteira de Identidade ou documento equivalente. **(com cópia)**.

**6.2** - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se de representante legal: cópia simples do estatuto social, contrato social completo, requerimento de empresa individual completo ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial completa ou qualquer outro ato constitutivo de empresa registrado no órgão competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

a.1) sendo pessoa física deverá apresentar cópia simples do CPF e RG (podendo ser substituído por outro documento que contenha estes dados);

b) tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público ou particular, emitido pelo representante da empresa ou pela pessoa física, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

PARÁGRAFO ÚNICO: Para fins de verificação da outorga mencionada na alínea “b”, o representante da empresa deverá apresentar, em conjunto com a procuração, Cópia do Contrato Social e última alteração, se houver.

**6.3** - O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

**6.4** - Será admitido apenas um representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

**6.5** - A falta do Credenciamento no início da sessão de abertura do pregão ou a ausência do credenciado em qualquer ato seguinte importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

**6.6** - O representante se responsabiliza pela autenticidade dos documentos apresentados sem autenticação e sem reconhecimento de firma.

**6.7** - A Administração informa que as pregoantes que não se fizerem representar por pessoa devidamente acreditada poderão encaminhar os envelopes 01- Proposta Comercial e 02- Documentos de Habilitação, pessoalmente ou via correios, sabendo desde já que o não comparecimento pessoal na Sessão do presente certame gera expressa renúncia ao direito de renovação dos lances e abdicação do direito de eventualmente recorrer da decisão tomada, uma vez que no caso do Pregão (art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021), deve ser manifestado imediata e motivadamente a intenção de recorrer.

**6.8** – A licitante deverá apresentar, junto ao credenciamento, no ato da abertura da licitação, declaração expressa “de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste certame licitatório”. (Modelo **ANEXO IV**).

**6.9** – O documento de credenciamento e a declaração mencionada no item anterior deverão ser entregues separadamente dos envelopes de “**DOCUMENTAÇÃO**” e de “**PROPOSTA**”.

**6.10** – O documento de credenciamento deverá obedecer ao **MODELO** do **ANEXO III**.

**6.11** – No horário e local, indicados no preâmbulo, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

#### **6.12 - MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**6.12.1** - As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, **fora dos envelopes**, no ato da abertura da licitação, declaração de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei (**ANEXO VIII**).

**6.13** - A Administração não se responsabilizará pelo eventual atraso na entrega dos envelopes. Ocorrendo essa situação e não sendo protocolados os envelopes no horário determinado, a empresa será desclassificada.

**6.14** - A remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão, assim como importará preclusão do direito de ofertar lances verbais e de manifestação de intenção de recorrer, e, ainda, na aceitação tácita das decisões tomadas na sessão respectiva.

**6.15** - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.

### **CAPÍTULO 7 – PROPOSTAS COMERCIAIS**

**7.1** – Após a fase de credenciamento, o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes com propostas de preços, verificando a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, desclassificando, preliminarmente, aquelas que estiverem em desacordo com o Edital.

**7.2** – As propostas comerciais deverão ser preenchidas por meio mecânico ou impressos, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesão ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante no arquivo de Proposta, enviado juntamente com o Edital, e deverão constar:

**7.2.1** – Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e fax da empresa preponente – Pessoa Jurídica;

**7.2.2** - Nome, número do RG, endereço, telefone e fax, se houver, do prestador de serviço – Pessoa Física;



**7.2.3** – Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

**7.2.4** – Prazo de entrega do objeto não superior ao estabelecido no Capítulo 15, contados em dias úteis a partir da homologação;

**7.2.5** – As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofereçam apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item do objeto desta licitação.

**7.2.6** – O licitante deverá apresentar a proposta de preços de forma detalhada, descrevendo o produto ofertado, indicando a marca, quantidade, prazos de validade, de garantia e de entrega, no que for aplicável, bem como os valores unitários e totais, sob pena de desclassificação de sua proposta.

**7.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

**7.4.** 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.

**7.5.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

**7.6.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**7.7.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

**7.8** - No ato da entrega dos Documentos e dos Envelopes “01” e “02” a licitante deverá apresentar também sua “Proposta Digital” em um dispositivo de armazenamento de dados, tipo Pen Drive, CD gravável tipo R/RW ou DVD, conforme software fornecido pela **PMP** como forma de agilidade dos trabalhos do certame licitatório, o qual, a referida “Proposta Digital” deverá estar devidamente preenchida, contendo as mesmas marcas/modelos, preços unitários e totais da sua Proposta Escrita, sendo, de sua inteira responsabilidade o seu fiel e perfeito preenchimento. **O seu descumprimento poderá ser motivo para desclassificação.**

**7.10.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Município de Porciúncula e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **OBSERVAÇÕES:**

a) Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, contendo, **preferencialmente, duas casas decimais após a vírgula, entretanto, quando for necessário, serão aceitas até quatro casas**, inclusas todas as taxas, fretes, impostos, encargos sociais e trabalhistas, seguros, descontos e quaisquer acréscimos que se fizerem necessários à perfeita propositura dos preços a serem ofertados.

b) Em caso de divergência entre os valores unitários e totais do item, o Pregoeiro considerará para efeito de julgamento, o valor unitário, providenciando a devida correção do valor global;

c) Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá a importância expressa por extenso.

d) Estando presente à sessão representante do licitante, a falta de assinatura poderá ser sanada no ato de constatação do fato, desde comprovados os poderes do representante para tal.

e) Pequenas falhas ou defeitos na apresentação das propostas, não comprometendo a legalidade do certame, serão resolvidas pelo Pregoeiro.

## **CAPÍTULO 8 – DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**

**8.1** - A licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO, os documentos relacionados a seguir. Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial, por qualquer processo de cópia simples, desde que devidamente LEGÍVEL, ressaltado o direito da comissão em solicitar o original para comparação.

### **8.2 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**

→a) Registro no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;

→b) Registro no Registro Civil das Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade simples;

→c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração, com cópia do RG e CPF de todos os sócios. Caso os responsáveis pela administração não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração.

→d) No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na junta comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações.

→e) Em se tratando de Fundações, apresentar certidão de regularidade expedida pelo Ministério Público do Estado de sua constituição.

### **8.3 - HABILITAÇÃO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**8.3.1** - certidão ou atestado(s) que demonstrem capacidade operacional, emitido(s) em nome da empresa licitante fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente acervado, comprovando execução de serviços ou fornecimento de produto compatíveis em características com o objeto da licitação;

**8.3.2** - Alvará Sanitário concedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;

#### **8.4 – HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

→a) a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

→b) a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

→c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, no domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei, comprovada da seguinte forma:

a) a comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através de Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional.

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débito relativo ao ICMS (RJ) acompanhada da CN da Dívida Ativa, emitida pelo órgão próprio da Procuradoria Geral do Estado, nos termos da Resolução conjunta PGE/SER nº 33/2204.

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débito relativo ao ISS;

→d) a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

→e) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, (Lei nº 12.440/2011, artigo 642-A);

→f) Declaração de inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, segundo determina o inciso VI do artigo 68 da Lei Federal 14.133/21, (**ANEXO VII**);

→g) Declaração de ausência de Vínculo, (**ANEXO V**);

→h) Declaração de cumprimento da lei geral de proteção de dados – lei 13.709/2018, (**ANEXO VI**);

→i) Deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de integralidade dos custos, (**ANEXO IX**).

#### **8.4.1 – MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

**8.4.1.1** – A microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição, caso seja adjudicatária deste certame, nos termos do art. 43 da Lei complementar nº 123/2006 e suas alterações, em especial, as alterações promovidas pela Lei Complementar Federal nº 147/2014;

**8.4.1.2** - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**8.4.1.3** - A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

## **8.5 - HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**8.5.1** - Para comprovação da qualificação econômico-financeira a licitante deverá apresentar:

a) certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante; no máximo em prazo não superior a 90 (noventa) dias, anterior à data da licitação;

## **8.6 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

**8.6.1** - A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, serão exigidos, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

**8.6.2** - Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

**8.6.3** - Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

**8.6.4** - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais quando houver dúvida em relação à integridade das cópias apresentadas ou quando a lei expressamente o exigir.

**8.6.5** - Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Edital somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

**8.6.6** - Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

**8.6.6.1** - complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

**8.6.6.2** - atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

**8.6.7** - O pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**8.6.8** - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

**8.6.9** - Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será habilitado.

**8.6.10** - Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após declarada sua habilitação.

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

**8.6.11.1** - Se o fornecedor 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 para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**8.6.11.2** - 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.

**8.6.12** - A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 106/2019.

**8.6.13** - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

**8.6.14** - A licitante responderá pela veracidade de todas as informações que prestar, sob pena de crime de falsidade material (Art. 297 e 298 do Código Penal) ou ideológica (Art. 299 do Código Penal), ou ainda, de ser desclassificada, ou ver anulada a adjudicação, ou rescindido o seu Contrato.

**8.6.15** - Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

## **CAPÍTULO 9 – DA SESSÃO DO PREGÃO E DA DISPUTA DE LANCES**

**9.1** - Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão pública do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

**9.2** – Será adotado o **modo de disputa FECHADO E ABERTO**, serão classificados automaticamente pelo sistema, para a etapa da disputa aberta, com a apresentação de lances, o licitante que apresentou a proposta de menor preço ou maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério de julgamento adotado.

**9.2.1** - Não havendo pelo menos 3 (três) propostas, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

**9.3.** – O Pregoeiro procederá, na sessão pública, à abertura dos envelopes contendo as Propostas Comerciais apresentadas, estas serão analisadas verificando o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**9.3.1** – Poderão ser corrigidos pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma, multiplicação e/ou quaisquer outros erros considerados meramente formais.

**9.3.2** – A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes “Proposta” com poderes para esse fim.

**9.3.3** – A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do envelope “Documentação”.

**9.2.7** – Após a fase de classificação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**9.4** - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, conforme artigo 59, da lei Federal 14.133/2021, sendo desclassificadas as propostas:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem preços inexequíveis;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

**9.5** - No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

**9.6** - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 9.6.1** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 9.6.2** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**9.7** - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

#### **LANCES VERBAIS:**

**9.8** – Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais. **Esclarecendo que os lances mínimos serão exigidos pelo pregoeiro no ato da licitação, tendo por base menor preço apresentado.**

**9.8.1** - Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

**9.8.2** - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

**9.8.3** – Se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

**9.8.4** - Os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, pelo Pregoeiro e pelos representantes legais das licitantes presentes, ficarão em poder do Pregoeiro até nova sessão de continuidade do julgamento.

**9.8.5** - Encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que tiver apresentado o menor preço, para confirmação das exigências habilitatórias constantes no Edital.

**9.8.6** - A convocação da microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, ocorrerá prontamente durante a fase de lance – portanto as licitantes não enquadradas deverão observar no momento da oferta do lance o percentual de redução.

**9.8.7** - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

### **JULGAMENTO:**

**9.9** – O critério do julgamento será: **MENOR PREÇO POR ITEM, itens 01 a 106**. Sendo certo que o **CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS** serão os preços unitários e globais, em face dos preços paradigmas estipulados pela Administração Municipal.

**9.91** – Os lances deverão ser ofertados, sendo aceitas propostas que reduzam o preço ofertado na proposta escrita. No encerramento dos lances verbais o pregoeiro verificará se os valores ofertados estão compatíveis com o estabelecido no preço de referência, negociando até a aceitabilidade da proposta.

**9.92** – Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

**9.93** – Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

**9.94** – Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

**9.95** – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

**9.96** – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame, para o qual apresentou proposta.

**997** – Na situação prevista no item 9.9.6, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

**998** – Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, e pelos licitantes.

**999** – Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” inviolada, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

## **10 - DO DIREITO DE PREFERÊNCIA**

**101.** Caso a proposta mais bem classificada não seja apresentada por uma MPE e se houver proposta apresentada por licitante devidamente declarado como MPE, igual ou até 5% superior à melhor proposta proceder-se-á da seguinte forma:

**101.1** Será oportunizado o exercício do direito de preferência à MPE, que consiste na possibilidade dela apresentar proposta de preço inferior à empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE;

**101.2** O novo valor proposto pela MPE deve ser apresentado após o encerramento da fase de lances e solicitado pelo pregoeiro, sendo permitida apenas à MPE, apta a exercer o direito de preferência, ofertar nova proposta, de valor inferior ao preço ofertado pela empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE;

**101.3** Caso a MPE não exerça o direito de preferência ou não atenda às exigências do edital serão convocadas as MPE remanescentes, cujas propostas se enquadrem no limite de 5%, obedecida a ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, e assim sucessivamente, até a identificação de uma empresa que preencha todos os requisitos do edital;

**101.4** Se houver equivalência de valores apresentados por MPE, dentre as propostas de valor até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço ofertada pela empresa não enquadrada como MPE, será realizado sorteio público para identificação daquela que terá preferência na apresentação de nova proposta;

**101.5** Na hipótese de nenhuma MPE não atender às exigências do edital, a empresa não enquadrada como MPE que apresentou o menor preço permanece na posição de melhor classificada.

## **CAPÍTULO 11 – DAS IMPUGNAÇÕES, DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DOS RECURSOS**

**11.1** - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

**Parágrafo único.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será informada no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.



**11.2** - A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail [pregao@porciuncula.rj.gov.br](mailto:pregao@porciuncula.rj.gov.br)

**11.3** - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**11.3.1** - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

**11.5** - A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

**11.6** - O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**11.7**- Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**11.7.1** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

**11.7.2** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**11.7.3** na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

**11.8** - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**11.9**- Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**11.10** - O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.11** - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

**11.13** - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da Comissão de Pregão.

**11.14** - O resultado do recurso será comunicado a todos os licitantes via fax ou e-mail ou mediante ofício c/ recibo.

**11.15** - Os recursos a as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser instrumentalizados em autos apartados aos do processo principal e entregues no Serviço de Protocolo, localizado na sede da Prefeitura, das 8 h às 17h, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

## **CAPÍTULO 12 - ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**12.1** – Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

12.1.1 - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

12.1.2 - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

12.1.3 - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

12.1.4 - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

a) Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

b) O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

c) Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

**12.2** - Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o Contrato ou a Ata de Registro de Preços no prazo definido em Edital.

## **CAPÍTULO 13 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**131** - Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

**132** - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

**133** - A ata de registro de preços será assinada por meio físico ou assinatura digital.

**134** - Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

**135** - O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no sitio oficial e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

**136** - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

**137** - Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **CAPÍTULO 14 - DO PAGAMENTO**

**14.1** - Se ocorrer à futura e eventual aquisição do objeto do presente, **o pagamento se dará em até 30 (trinta) dias corridos**, através de transferência eletrônica para a conta bancária da Contratada indicada pela mesma, contados da apresentação da Nota Fiscal, conforme as solicitações da Secretaria requisitante e após os efetivos fornecimentos do objeto licitado, e se dará no máximo ao décimo quinto dia útil, a contar do período de adimplemento da obrigação, atestado pelo Fiscal do contrato.

**14.1.1** – A fatura ou nota fiscal deverá vir acompanhada das respectivas comprovações de regularidade perante a Receita Federal (e INSS), FGTS e Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - Lei nº 12.440/2011).

**14.2** - No corpo da Nota Fiscal deverá ser informado o número da licitação e do contrato correspondente.

**14.3** - Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento de bens, à execução de obras ou à prestação de serviços.

**14.3.1** - A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, hipótese que deverá ser previamente justificada no processo licitatório e expressamente prevista no edital de licitação ou instrumento formal de contratação direta.

**14.4** - Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no 1º dia útil subsequente.

**14.5** - Quaisquer erros ou emissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte da CONTRATADA e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

## **CAPÍTULO 15 – DA ENTREGA/RECEBIMENTO DO OBJETO**

**15.1** – As condições de entrega do objeto se darão conforme discriminado no Termo de Referência, anexo deste edital.

**15.2** - O recebimento inicial do objeto da presente licitação será realizado:

**a)** provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais. Observar-se-á, entretanto, o prazo de decadência de 10 (dez) dias para reclamação dos vícios aparentes ou de fácil constatação (art. 26 da Lei Federal nº 8.078/90, Código de Defesa do Consumidor).

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**15.3** - O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

**15.4** - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

## **CAPÍTULO 16 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

**16.1** - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

**16.1.1** - deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

**16.2** - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

**16.2.1** - recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**16.2.2** - pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**16.2.3** - deixar de apresentar amostra;

**16.2.4** - apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

**16.3** - Não celebrar o contrato/ata de registro de preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**16.3.1** - recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

**16.4** - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

**16.5** - Fraudar a licitação

**16.6** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**16.6.1** - agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**16.6.2** - induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**16.6.3** - apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**16.7** - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

**16.8** - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

**16.9** - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**16.9.1** - advertência;

**16.9.2** - multa;

**16.9.3** - impedimento de licitar e contratar e

**16.9.4** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**16.10** - Na aplicação das sanções serão considerados:

**16.10.1** - a natureza e a gravidade da infração cometida.

**16.10.2** - as peculiaridades do caso concreto

**16.10.3** - as circunstâncias agravantes ou atenuantes

**16.10.4** - os danos que dela provierem para a Administração Pública

**16.10.5** - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**16.11** - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

**16.11.1** Para as infrações previstas nos itens 16.2 e 16.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

**16.11.2** Para as infrações previstas nos itens 16.4, 16.5, 16.6, 16.7 e 16.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

**16.12** - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

**16.13** - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**16.14** - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.2 e 16.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**16.15** - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.4, 16.5, 16.6, 16.7 e 16.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.2 e 16.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

**16.16** - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

**16.17** - A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**16.18** - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**16.19** - Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

**16.20** - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**16.21** - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**17.1** - A participação nesta licitação será considerada como evidência de que a licitante examinou completamente este Edital, aceitando integralmente suas normas e que obteve da Municipalidade, através do Setor de Licitações, as informações que solicitaram.

**17.2** – Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

**17.3** – Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.

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

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

**17.6** - 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.

**17.7** - 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.

**17.8** - 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.

**17.9** - 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.

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

**17.11** - O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico [www.porciuncula.rj.gov.br](http://www.porciuncula.rj.gov.br).

**17.12** - A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial contratado.

## **CAPÍTULO 18 - DO EDITAL E SEUS ANEXOS**

**18.1**– O Edital e seus ANEXOS bem como quaisquer informações que os licitantes julgarem necessárias poderão ser obtidas na sala da Comissão de Pregão, sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ, pelo e-mail [pregao@porciuncula.rj.gov.br](mailto:pregao@porciuncula.rj.gov.br) ou pelos telefones n.ºs (22) 3842-1221 ou 3842-1388, de 2ª à 6ª feira no horário de 09:30 às 16:30 horas e no Portal da Transparência do site da Prefeitura de Porciúncula, [www.porciuncula.rj.gov.br](http://www.porciuncula.rj.gov.br).

**18.2**- Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- **ANEXO I** – TERMO DE REFERÊNCIA;
- **ANEXO II** – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- **ANEXO III** - MODELO DE CREDENCIAMENTO;
- **ANEXO IV** - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E FATO IMPEDITIVO;
- **ANEXO V** - DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULOS;
- **ANEXO VI** – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)
- **ANEXO VII** - DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENORES;
- **ANEXO VIII** - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP;
- **ANEXO IX** – DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS DA PROPOSTA.

Porciúncula - RJ, 22 de abril de 2024.

**CLAYTON DA ROCHA FONSECA  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Registro de pregos para aquisição de gêneros alimentícios para distribuição da alimentação escolar de todos os alunos da rede municipal de ensino, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Pregos. Tipo do Recurso: PNAE, ROYALTIES E PRÓPRIO.

a) Os gêneros alimentícios objetos desta aquisição são caracterizados como material de consumo decorrentes de necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE em atendimento a Secretaria Municipal de Porciúncula/RJ, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

#### b) Quantitativos estimados:

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT.
01	ADOÇANTE adoçante artificial líquido em embalagem de 100ml. Validade mínima de 24 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	10
02	AÇÚCAR CRISTAL PCT 5 KG Açúcar, tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprio do produto - embalagem intacta de 5 Kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses na data da entrega.	Pct	1000
03	AMENDOIM - PCT 500G Amendoim, produto de boa qualidade, sem casca. Pacote de 500g, embalagem primária saco polietileno atóxico e resistente, livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.	Pct	200
04	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE 500 GR Amido, material milho, aplicação molhos. De excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	Emb	60
05	ARROZ PARBORIZADO - TIPO 1 Arroz parboilizado beneficiado tipo 1 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha, devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem intacta de 5 kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com validade mínima de 6 meses da entrega.	Unid	4000



06	<b>AZEITE DE OLIVA</b> Azeite de oliva puro, extra virgem, contendo no mínimo 500mL, com identificação do produto e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.	LATA	500
07	<b>BISCOITO DOCE</b> ao leite, apresentação maisena. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 400 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	1200
08	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b> Tradicional, crocante, apresentação quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 400g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem com total de 400g (contendo 03 pacotes embalados individualmente).	EMB	1200
09	<b>CANELA EM PÓ - POTE 33G</b> CANELA EM PÓ, em potes plásticos com 33 (trinta e três) gramas de produto. O produto deverá estar isento de contaminantes físicos (como pó, serragem ou partículas similares). Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da entrega do produto.	Pote	30
10	<b>CANJQUINHA - EMBALAGEM 1 KG</b> apresentação granulada fina tipo 1. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	600
11	<b>COCO RALADO - PACOTE DE 100G</b> Úmido, sem açúcar, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.	Pct	100
12	<b>COLORAU - EMBALAGEM 500 GR</b> Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem intacta de 500 g, contendo data da fabricação, data da validade e o número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pct	240
13	<b>EXTRATO DE TOMATE - EMBALAGEM DE 340GR</b> Extrato de tomate, matéria - prima, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade de 3 dias aberto e no mínimo 6 meses da data de	Emb	2000

	entrega (fechado), embalagem intacta de 340g, contendo data de fabricação, data de validade e número de lote do produto.		
14	<b>FARINHA DE MANDIOCA - PCT 1 KG</b> Farinha de Mandioca, apresentação torrada tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca tipo 1. Fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas e rançosa. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	920
15	<b>FARINHA DE TRIGO</b> tipo1, de excelente qualidade, material trigo, apresentação pó, branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Características adicionais sem fermento. Embalagem íntegra de 1kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	100
16	<b>FEIJÃO</b> Preto , tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses na data da entrega e especificação do produto.	Kg	4200
17	<b>FERMENTO EM PÓ - EMBALAGEM 100GR</b> Fermento em pó químico, capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem intacta de 100g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb	35
18	<b>FÓRMULA INFANTIL FASES 1</b> Fórmula infantil usada para a fase das primeiras descobertas, é composto de fibras prebióticas, contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Ingredientes: leite parcialmente desnatado, maltodextrina, óleo de milho, óleo de canola, lactose, fruto oligossacarídeos, oléina de palma, inulina, minerais, vitaminas e emulsificante lecitina de soja. Embalagem de 400g, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb	40
19	<b>FÓRMULA INFANTIL ZERO LACTOSE</b> Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes destinadas às necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Ingredientes: DHA e ARA, nucleotídeos e proteínas lácteas. Embalagem de 400g, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na datada entrega.	Emb	80

20	<p><b>FUBÁ - EMBALAGEM 1KG</b> Fubá aplicação culinária em geral, aspecto físico, pó cor amarela, matéria – prima milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidos ou rançosos. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, contendo data de validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.</p>	Kg	1100
21	<p><b>IOGURTE - EMBALAGEM DE 1 LITRO</b> Iogurte líquido com sabores variados: morango, coco, pêsego, salada de frutas, natural; em embalagens de 1 Litro, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa N° 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	Lts	3000
22	<p><b>IOGURTE 120G</b> líquido com sabores variados: morango, coco, pêsego, salada de frutas, maçã verde; em embalagens individuais do tipo mamuchinha simples, de 120g cada, elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa N° 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	Und	4000
23	<p><b>LEITE ZERO LACTOSE</b> Alimento enriquecido com vitaminas e minerais, embalagem longa vida, livre de lactose e colesterol. Embalagem de 1L, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Lts	45
24	<p><b>LEITE EM PÓ</b> Leite em pó com conteúdo de matéria gorda maior ou igual a 26%, em pacotes de 400g, integral. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.</p>	Pct	5500
25	<p><b>LOURO</b> Folhas desidratadas, embaladas a vácuo, prazo de fabricação e validade na embalagem. Pacote com 4g.</p>	Pct	100
26	<p><b>MACARRAO ARGOLINHA 500G</b> Macarrão contendo ovos tipo argolinha, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) ovos e corante betacaroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de</p>	Emb	405

	matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentada ou rançosas. Embalagem intacta de 500g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.		
27	<b>MACARRÃO GOELA OU PADRE NOSSO - EMB. 500 GR</b> Macarrão goela ou padre nosso macarrão contendo ovos tipo goela, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes betacaroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Emb.	1400
28	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - EMB. DE 500 G</b> macarrão longo com ovos tipo espaguete contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Emb	1000
29	<b>MARIOLA DE BANANA</b> Mariola de banana. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas, amolecidas ou rançosas. Embalagem intacta de 900g.	Unid	600
30	<b>MILHO DE PIPOCA - PCT DE 500 GR</b> Milho de Pipoca, tipo 1, grãos íntegros, de boa qualidade. Preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pct	600
31	<b>MILHO PARA CANJICÃO - 500GR</b> Milho para canjicão, tipo 1, grãos inteiros, canjica branca despelculada, de boa qualidade. Preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data de fabricação, especificação e número de lote.	Pct	400
32	<b>OLEO DE SOJA COMESTÍVEL</b> Matéria-prima soja, refinado, aplicação cozidos, quantidades de calorías 900 /100kcal /g. Embalagem intacta pet de 900ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb	2300

33	<p><b>SAL REFINADO</b> Sal, tipo refinado e iodado, Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.</p>	Kg	1000
34	<p><b>SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - SABOR CAJU - EMB. 500ML</b> SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor caju. Ingredientes: polpa de caju, conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Ácido cítrico.</p>	Gf	600
35	<p><b>SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - SABOR UVA - EMB. 500 ML</b> Pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor Uva. Ingredientes polpa de Maracujá, conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Ácido cítrico.</p>	Gf	600
36	<p><b>VINAGRE - EMB. 750 ML.</b> VINAGRE - produto natural fermentado acético simples, obtido de vinho branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, acondicionado em embalagem de 750ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Unid	210
37	<p><b>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 50% CACAU</b> Apresentação: caixa de 200g, Validade pelo menos 10 meses a partir da entrega.</p>	Pct	500
38	<p><b>TRIGO PARA QUIBE</b> PACOTE CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.</p>	Pct	400
39	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais,. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínima 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	Pct	30

40	<p><b>MANTEIGA COM SAL</b> De 1º qualidade, com sal. Pesando 500g. Ingredientes permitidos: creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. Acondicionada em pote plástico, com tampa. Não poderá apresentar sujidades, materiais estranhos, nem demais inconformidades. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Validade de no mínimo, 4 meses.</p>	Unid	840
41	<p><b>AVEIA</b> Em flocos finos, embalagem de 500g. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de matérias estranhas, sujidades e demais inconformidades. Validade mínima de 08 meses a contar da data da entrega.</p>	Emb	450
42	<p><b>ORÉGANO</b> folhas desidratadas, pct de 10 g. Data de validade e embalagem.</p>	Emb	160
43	<p><b>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU</b> Não deverá conter aditivos, glúten e lactose. Apresentação: caixa de 200g Validade pelo menos 10 meses a partir da entrega.</p>	Pct	1300
44	<p><b>UVA PASSAS- 200 G</b> Uva Passas fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.</p>	Pct	30
45	<p><b>CHIA</b> Grãos acondicionados em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 200g, com etiqueta de pesagem, prazo de validade de pelo menos 6 meses.</p>	Pct	30
46	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> Alimento de primeira qualidade, fabricado de acordo com as normas sanitárias dos órgãos controle. Embalagens plásticas de 500g, devidamente lacradas e com data de validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.</p>	Pote	400
47	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO</b> Polvilho, gordura vegetal, sal e ovo. Crocante Prazo de validade de no mínimo 06 meses. Pacote de 200g.</p>	Unid	190
48	<p><b>MACARRÃO SEM OVOS E SEM GLÚTEN</b> Produto sem glúten Feito de milho branco, milho amarelo e arroz. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.</p>	Pct	50
49	<p><b>BISCOITO DE ARROZ</b> Feito à base de dois ingredientes, arroz integral e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e</p>	Pct	40

	nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 80 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		
50	<b>CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS</b> (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém (com aproximadamente 30 g) - de 2ª embalada à vácuo -, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	Kg	3300
51	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém - de 2ª embalada à vácuo , coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal (nta-3 decreto 12486 de 20/10/78 e ma 224/97)	Kg	3300
52	<b>CARNE SUÍNA EM CUBOS</b> (aproximadamente 30 g), aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas- cortes: pernil. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	3300
53	<b>LINGUIÇA SUÍNA</b> Temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob a inspeção sanitária. Acondicionada em sacos plásticos de polietileno com 800g cada. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C.	Kg	2250
54	<b>FIGADO DE GALINHA PCT 500G</b> provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos de polietileno resistente e limpos, com peso de 500g cada, contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade mínimo de 3 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.	Kg	600

55	<p><b>FRANGO - CORTE: PEITO</b> Frango, características adicionais, congelado - Corte Peito. Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.</p>	Kg	5500
56	<p><b>TILÁPIA</b> Pescado; tilápia; em filé ISENTO DE ESPINHOS; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	Kg	1400
57	<p><b>ABACATE</b> Casca lisa, verde in natura, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.</p>	Kg	1000
58	<p><b>ABACAXI VERDE</b> fruta in natura, , de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e suculento, de cerca de 1,5 kg.</p>	Kg	2000
59	<p><b>ABÓBORA</b> Abóbora in natura, madura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	420
60	<p><b>ABOBRINHA VERDE</b> in natura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação</p>	Kg	750



	em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas		
61	<b>AGRIÃO</b> De 1ª qualidade, em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado maço de 250 g), estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar cor amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.	Maço	600
62	<b>ALFACE</b> Alface, de primeira, tipo extra, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, íntegras, frescas sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos, Peso aproximado: Pé de 250 g. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.	Pé	800
63	<b>ALHO NACIONAL</b> Alho nacional, maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	1500
64	<b>BANANA DA TERRA</b> Fruta in natura, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas ou amassadas, de 1ª qualidade.	Kg	1200
65	<b>BANANA PRATA</b> semi maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (un): 100 g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas.	Kg	560
66	<b>BATATA TIPO INGLESA</b> legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.	Kg	6000

67	<p><b>BATATA DOCE</b> legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Cor amarela ou rosada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.</p>	Kg	1000
68	<p><b>BETERRABA</b> legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	300
69	<p><b>BRÓCOLIS 250G</b> produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. Molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de brócolis.</p>	Unid	750
70	<p><b>CAQUI</b> Fruta in natura, unidades pesando aproximadamente 100 g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos.</p>	Kg	560
71	<p><b>CEBOLA</b> Cebola nacional in natura, de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: Amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.</p>	Kg	1800
72	<p><b>CEBOLINHA</b> Cebolinha, tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas,, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado: maço de 50 g). Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos.</p>	Maço	500
73	<p><b>CENOURA KG</b> legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, sem rasmag, fresca, compacta, firme, sem brotos, com coloração laranja</p>	Kg	4000

	<p>escura e deverão ser de porte médio/grande, tamanho uniformes típicos da variedade. sem defeitos sérios (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		
74	<p><b>CHUCHU</b> verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>	Kg	1000
75	<p><b>COUVE MANTEIGA - MAÇO DE 250 GR</b> Couve, da variedade manteiga, tipo extra, de 1ª qualidade, em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado maço de 250 g), estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.</p>	Maço	800
76	<p><b>COUVE- FLOR</b> vegetal de excelente qualidade, colheita recente, com flores e folhas, isento de contaminação. As flores devem estar firmes e isentas de pontos de mofo.</p>	Kg	750
77	<p><b>GOIABA VERMELHA</b> Fruta in natura, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.</p>	Kg	560
78	<p><b>INHAME CHINÊS</b> legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas, em perfeito estado de conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	4000

79	<p><b>LARANJA VARIEDADE LIMA</b>          Tipo. De 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permite a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. as frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá ser intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. as frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	1200
80	<p><b>LARANJA PERA</b>          tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	1730
81	<p><b>LIMÃO</b>          TAITI, fruta in natura, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.</p>	Kg	300
82	<p><b>MAÇÃ NACIONAL</b>          Maçã nacional, de 1ª qualidade, (peso aproximado da un 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>	Kg	7000

83	<p><b>MAMÃO, TIPO PAPAYA</b> Mamão, tipo papaya, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	500
84	<p><b>MANDIOCA</b> Mandioca, extra, com casca uniforme, íntegra, enxuta, em perfeito estado, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p>	Kg	420
85	<p><b>MANGA</b> Fruta in natura, unidades pesando 300 gramas cada, madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características.</p>	Kg	400
86	<p><b>MARACUJÁ</b> Fruta in natura, redondo, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maduro, com a polpa firme e íntacta.</p>	Kg	400
87	<p><b>MELANCIA</b> Melancia - de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	7000
88	<p><b>MELÃO</b> Amarelo fruta in natura,, a casca deve ser firme, sem racha duras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade.</p>	Kg	3500
89	<p><b>MEXERICA</b> Fruta in natura, pokan, fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta</p>	Kg	560

	de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.		
90	<b>PEPINO</b> Pepino, produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ser intacta, e o vegetal deve estar firme e com aspecto fresco.	Kg	620
91	<b>PÊRA</b> Willians fruta in natura, – de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo maduras, apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	800
92	<b>PIMENTÃO</b> PIMENTÃO VERDE, DE BOA QUALIDADE E DE ASPECTO FRESCO, SEM DEFEITO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	Kg	280
93	<b>QUIABO</b> produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro a médio, de colheita recente e acondicionada em caixas próprias. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	700
94	<b>REPOLHO VERDE</b> Repolho verde, de 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação; Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa, íntegra e frescas. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de condicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	850
95	<b>SALSINHA</b> tempero verde com folhas integras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade , sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Peso aproximado: maço de 50 gramas. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos.	Maço	500
96	<b>TAIOBA</b> De 1ª qualidade, em maço com folhas verde, brilhantes, integras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso	Maço	600

	aproximado de 250g) estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar cor amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do crescimento.		
97	<p><b>TOMATE</b> Tomate, tipo extra AA, com a casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	Kg	3000
98	<p><b>UVA</b> Fruta in natura, deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.</p>	Und	800
99	<p><b>VAGEM</b> Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Vagens de tamanho médio e cor brilhante, tenras e quebradiças e de aspecto fresco.</p>	Kg	340
100	<p><b>ESPINAFRE</b> Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte.</p>	Maço	500
101	<p><b>OVO DE GALINHA</b> Fresco, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada e impresso na mesma, com selo de inspeção do órgão competente.</p>	Dúzia	4000
102	<p><b>BOLO CASEIRO - 1 KG</b> bolo caseiro, para lanche, feito com matéria-prima de 1ª qualidade, cortado em pedaços de aproximadamente 30 g e embalados em bandejas descartáveis novas de boa qualidade e envolvidos com plástico filme em toda a bandeja (por cima e fundo), impedindo totalmente qualquer entrada de ar ou sujidade. Cada bandeja deve conter de 33 a 34 pedaços, totalizando 1 kg de bolo. Sabores variados, fubá, leite, chocolate, cenoura, abóbora, beterraba, abacaxi ou amendoim.</p>	Kg	340
103	<p><b>PÃO FRANCES</b> Pão 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de característica organolépticas</p>	Kg	30.000

	anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega		
104	<b>PÃO DE BATATA SACOLA</b> Ingredientes: pão, fécula de batata, fermento, sal, leite, peso por unidade 50g. Pacote com 450g. Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico.	Pct	18.000
105	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL 500G</b> Fresco, de boa qualidade, para sanduiche, pacote de 500g, macio, em presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	Pct	100
106	<b>PÃO DE CACHORRO QUENTE</b> Pão doce para cachorro quente, acondicionado em embalagens plásticas transparentes com 10 unidades. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixa de papelão O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	Und	5000

**c) Prazo do contrato:**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado a vantajosidade, nos termos do Art. 84 da Lei 14.133/21.

**2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

Justifica-se a elaboração do presente Termo de Referência, para o Registro de Prego para aquisição gêneros alimentícios para distribuição da alimentação escolar de todos os alunos da rede municipal de ensino, em razão da necessidade de mantermos o atendimento suficiente e regular nas Unidades Escolares de Porciúncula/RJ. Respeitando a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Foram adotadas as técnicas quantitativas e de estimação com os seguintes requisitos: cardápio e cálculo das nutricionistas, quantitativo de alunos, per capita e consumo estimado nos anos anteriores. Além disso, a opção pela utilização do Sistema de Registro de Preços para aquisição dos mesmos deve-se ao fato de tratar-se de itens de uso frequente para a execução do cardápio escolar atendendo também a demandas imprevisíveis durante o referido período.

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



### **3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. O objeto da contratação compreende atender as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal conforme suas demandas.

3.2. Forma de execução da contratação: Por ser tratar de bens de natureza comum, será adotada a Licitação na modalidade de Pregão.

3.3. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1 Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

I – Jurídica;

II – Técnica;

III – Fiscal, Social E Trabalhista;

IV – Econômico-Financeira

4.2 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

a) Pelo baixo vulto e complexidade das entregas contratadas, pelo fornecimento ser feito com fornecedores locais e regionais favorecendo assim o contato e resolução de eventuais problemas.

### **5 – EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores será efetuada de forma gradativa, conforme solicitação da Secretaria de Educação. Para isso, serão encaminhados aos fornecedores os termos de fornecimento para entrega dos itens necessários, e estes deverão executar as entregas nas datas e quantidades previstas por esta secretaria.

5.2. O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da ordem de fornecimento pela empresa.

5.3. O(s) produto(s) solicitado(s) deverá(ão) ser entregues no Almoxarifado Central, conforme solicitado, no período matutino compreendido entre 7h e 12h, exceto nos feriados nacionais, do Estado do Rio de Janeiro e do Município de Porciúncula. As entregas deverão obedecer ao cronograma previsto pela Secretaria Municipal de Educação em dias e horários.

5.3.1. Quando se tratar da entrega de hortifrutigranjeiros, a mesma deverá acontecer impreterivelmente até às 8h. Caso haja atraso os itens poderão ser devolvidos.

5.3.2. O hortifruti deverá ser entregue limpo retirando todo e qualquer excedente de raízes, folhas e ramos que por ventura possam superestimar o peso do item adquirido.

5.4. Alguns aspectos como a especificação dos gêneros alimentícios, qualidade, prazo de validade dos mesmos serão avaliados e deverão condizer com o especificado no item 1.1 deste expediente, sob pena de devolução da mercadoria. Também serão analisados a higiene dos itens entregues, bem como a temperatura dos itens refrigerados ou congelados, devendo contemplar a legislação pertinente da ANVISA.

5.5. Corrá por conta da Contratada todas as despesas relativas a transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento do objeto da presente licitação.

5.6. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.7. A entrega dos gêneros alimentícios deverá observar as condições estabelecidas no presente termo, podendo o Serviço de Alimentação Escolar ser contactado pelo telefone (22) 99793-5777, e e-mail: [educacao@porciuncula.rj.gov.br](mailto:educacao@porciuncula.rj.gov.br).

5.8. A nota fiscal deverá acompanhar cada entrega e descrever detalhadamente o produto fornecido.

5.9. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.10. O objeto deverá obedecer às exigências legais, normas e padrões de qualidade e especificações técnicas exigidas neste termo de referência;

## **6 – GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. A formalização da contratação ocorrerá por meio de termo de contrato ou instrumento equivalente.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.6. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

6.7. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.9 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.11. A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato.

6.11.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

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

## **7 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

7.1 O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, entrega dos documentos de comprovações de regularidade perante a Receita Federal (e INSS), FGTS e Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - Lei nº 12.440/2011), na Contabilidade/Tesouraria e o visto da Secretaria requisitante, comprovando os serviços.

7.2. Durante a execução contratual, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

7.3. Na hipótese da apresentação de erros no documento de cobrança, fica suspenso o prazo para o pagamento respectivo, prosseguindo-se a contagem somente após a apresentação da nova documentação isenta de erros.

### **7.4. Do recebimento**

7.5. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta e pelo que segue:

7.5.1. O fornecedor não poderá realizar a cobrança de frete;

7.5.2. A descarga e o manuseio dos equipamentos para entrega utiliza procedimentos manuais de total responsabilidade da parte do fornecedor, como por exemplo, a contratação de chapa ou ajudante, os riscos de todas as ordens pertinentes à atividade incluindo as trabalhistas, e ainda a prestação de socorro em caso de necessidade;

7.5.3. Deverão ser observadas as condições específicas de armazenamento e de transporte dos bens adquiridos, objetivando a garantia da estabilidade dos mesmos.

7.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.6.1. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **7.7. Do Faturamento**

7.7.1. Após comunicação do gestor do contrato e no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a CONTRATADA deverá apresentar fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, acompanhada das respectivas comprovações de regularidade perante a Receita Federal (e INSS), FGTS e Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - Lei nº 12.440/2011).

7.7.2. A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido e respectivos valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

7.7.3. No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema em 2 (dois) dias úteis, com suspensão do prazo de pagamento.

7.7.4. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006.

7.7.5. Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

7.7.6. Serão deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, configurado por prazo inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

## **7.8. Das condições de pagamento**

7.8.1. O pagamento será efetuado em 30 dias, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, entrega dos documentos de comprovação de regularidade perante a Receita Federal (e INSS), FGTS e Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - Lei nº 12.440/2011), na Contabilidade/Tesouraria e o visto da Secretaria requisitante, comprovando a entrega dentro do estabelecido.

## **8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização da modalidade PREGÃO, processado por meio de sistema de registro de preços, com adoção do **critério de julgamento pelo MENOR PREÇO**.

8.1.2. Para comprovação de que o contratado preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária, os licitantes deverão apresentar conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em qualificação jurídica; técnica; fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira (conforme art. 62 da Lei 14.133/2021).

8.2.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.

8.2.2. Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

## **9 – ESTIMATIVA DO PREÇO**

9.1. Tendo em vista um maior poder de negociação dos preços ofertados, os valores estimados dos itens não serão informados neste Termo de Referência. Sendo os mesmos demonstrados no ETP.

9.2. O valor total estimado da aquisição é de R\$ 1.553.654,90 (um milhão e quinhentos e cinquenta e três mil e seiscentos e cinquenta e quatro reais e noventa centavos).

## **10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Fundo Municipal de Educação, mediante as seguintes dotações:

Programa de Trabalho nº 123610040.2.061000

Elemento de Despesa nº 3.3.90.30.99.00.00.

## **11 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 - No caso de descumprimento total ou parcial das condições deste Termo de Referência, o Município de Porciúncula, sem prejuízo das perdas e danos e das multas cabíveis, nos termos da lei civil, aplicará à CONTRATADA, conforme o caso, as penalidades previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/21.

## **12 - CONSIDERAÇÕES GERAIS**

**12.1** - O presente termo de referência foi concebido com base nas normas legais aplicadas à matéria e nas premissas recomendadas pelo Município de Porciúncula – PMP-RJ.

**12.2** - Este termo de referência constituirá parte integrante do instrumento de contratação a ser instaurado para viabilizar a contratação de empresa devidamente qualificada e que apresente o melhor preço para fornecimento do bem objeto desta demanda.

**12.3** - As empresas interessadas em participar da disputa serão integralmente responsáveis pela avaliação e levantamento dos custos relativos à execução do objeto, sendo inteiramente responsáveis por eventuais prejuízos decorrentes de avaliação equivocada ou da sua ausência.

## ANEXO II - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**PROCESSO Nº 02.004/2024**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2024**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE FAZEM  
ENTRE SI O MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA, POR  
INTERMÉDIO DO (A) ..... E  
.....

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA, pessoa jurídica de direito público, através do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrito no CNPJ sob o número **32.169.444/0001-41**, com sede à Rua Schuwartz Vieira, 248 – Centro, Porciúncula/RJ, neste ato representado por seu secretário, Sr. ...., portador da carteira de identidade nº ....., expedida pelo ....., inscrito no CPF sob o nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Presencial, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº 009/2024, processo administrativo n.º 02.004/2024, **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 2.770/2023, e em conformidade com as disposições a seguir::

### **1- DO OBJETO**

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de ....., especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... *[do edital de Licitação nº ...../20...]*, que é parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição.

### **DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

<b>RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:</b>	
<b>CNPJ:</b>	<b>INSC. ESTADUAL:</b>
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>CIDADE:</b>	<b>ESTADO:</b>
<b>TELEFONE:</b>	<b>E-MAIL:</b>
<b>REPRESENTANTE LEGAL/RG/CPF:</b>	

Item	Especificação	Marca	Unidade de medida	Quantid.	Valor Unitário	Valor Total
1						
2						
3						
4						
Valor Global da Proposta: R\$ _____ (_____)						

### 3 - ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 - O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....

### 4 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades municipais que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1 - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2 - demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3 - consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2 - A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3 - Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante **deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias**, observado o prazo de vigência da ata.

4.4 - O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5 - O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

## **Dos limites para as adesões**

4.6 - As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7 - O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8 - Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades Municipais, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Fundo Municipal de Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.6.

## **Vedação a acréscimo de quantitativos**

4.10 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

## **5 - VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.1 - **A validade da Ata de Registro de Preços será de até 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura**, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1 - O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2 - Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 - A contratação com os fornecedores registrados nas atas será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1 - O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 - Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4 - Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1 - Serão registrados nas atas os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;



5.4.2 - Será incluído nas atas, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1 - Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação, e

5.4.2.2 - Mantiverem sua proposta original.

5.4.3 - Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5 - O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1 - Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2 - Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.1.

5.8 - O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no sitio eletrônico do município e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9 - Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10 - A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura física ou digital e disponibilizada no sitio oficial do município.

5.11 - Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1 - Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2 - Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

## **6 - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## **7 - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.1 e no item 7.2, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **8 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **9 - DAS PENALIDADES**

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **10 - CONDIÇÕES GERAIS**

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

10.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Porciúncula - RJ, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

**ÓRGÃO GERENCIADOR**

Representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_

*(Empresa)*

Representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_

**TESTEMUNHAS:**

Nome: \_\_\_\_\_

CPF n.º: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

CPF n.º: \_\_\_\_\_

**ANEXO III – MODELO DE CREDENCIAMENTO**

**P R O C U R A C Ã O**

A (nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ N° \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(s) (sócio ou diretores, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu (s) Procurador (es) o Senhor (es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto aos órgãos públicos municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão Presencial n° \_\_\_\_/2024, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar e reduzir preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local, data.

\_\_\_\_\_  
OUTORGANTE

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(nome da empresa) \_\_\_\_\_ inscrita  
no CNPJ nº \_\_\_\_\_ sediada à Rua \_\_\_\_\_, por  
intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador do Documento de  
Identidade nº \_\_\_\_\_, órgão emissor \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ DECLARA, para fins de  
participação no Pregão Presencial nº...../2024, que atendem aos requisitos de habilitação, respondendo pela  
veracidade das informações prestadas, na forma da lei, e que, até a presente data, inexistem fatos  
impeditivos para sua habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme  
disposto no inciso I do art. 63º da Lei nº14.133, de 1 de abril de 2021. Declaro ainda que conheço e  
concordo com todos os termos deste Edital. O signatário assume responsabilidade civil e criminal por  
eventual falsidade

Local e data \_\_\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal)

**Observação:**

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

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE VÍNCULO**

PREGÃO PRESENCIAL N° 009/2024

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o número n° \_\_\_\_\_ sediada à Rua/Avenida \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo seu sócio/procurador Sr(a) \_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade n° \_\_\_\_\_ e CPF n° \_\_\_\_\_, declaro para os devidos fins e sob as penas da Lei, que não possuo vínculo direta ou indiretamente com a Administração Municipal, que impeça de contratar com o município de Porciúncula/RJ.

Local e data \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal)

**Observação:**

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



**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS– LEI  
13.709/2018, (LGPD);**

1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal, repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.
3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
4. Em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF, do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação, nacionalidade, endereço, dados bancários.
5. A LICITANTE/CONTRATADA, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.
6. A LICITANTE/CONTRATADA, fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24h, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

Local e data \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal)

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENORES**

(nome da empresa)....., inscrita no CNPJ sob o nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade - RG nº..... e do CPF nº.....DECLARA, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei federal nº 14.133/2021, cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ( )

Em,.....de.....de 2024.

.....  
(assinatura do representante legal)

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

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

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 02.004/2024**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2024**

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA à Prefeitura Municipal de Porciúncula - RJ, para fins de participação no Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2024, e para todos os fins legais, em especial em atendimento ao art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, que cumpre os requisitos legais para o enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estando apta a usufruir o tratamento favorecido assegurado em lei.

Declara ainda que está excluída das vedações constantes do art. 3º, § 4, da Lei Complementar nº 123/2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Declara, por fim, que está plenamente ciente do teor e da extensão desta Declaração, bem como detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e data \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal)

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

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada à \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, e inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua/Avenida \_\_\_\_\_, DECLARA, para todos os fins legais para todos os fins legais, que possui aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Declara ainda que está plenamente ciente do teor e da extensão desta Declaração, bem como detém plenos poderes e informações para firmá-la.

[LOCAL], [DIA] de [MÊS] de 2024.

---

[NOME E CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL]