**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 008/2022**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO 008/2022**

**EXCLUSIVO PARA BENEFICIÁRIAS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, CONFORME PREVISTO NO ART. 48, INCISO I DA LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006, COM A REDAÇÃO DADA PELA Lei Complementar nº 147/2014.**

A Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis-RS, baseada na autorização expedida pelo Sr. Prefeito Municipal, torna pública para conhecimento dos interessados a abertura da licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO,** no **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** dotipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, no **MODO DE DISPUTA ABERTO**, tendo por finalidade a Aquisição Eventual e Parcelada de Gêneros Alimentícios, conforme solicitação das Diversas Secretarias pertencentes à Administração Municipal. Esta licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto Municipal nº 1.040/2020, Decreto Municipal 907/2018, pela Portaria Municipal nº 365/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, com subsídios na Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores, bem como pelas disposições a seguir estabelecidas.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> **, no dia 29 de março de 2022 às 08h e 30min**, podendo as propostas e os documentos de habilitação serem enviados até às 08h e 29min\* (\*minuto imediatamente anterior ao início da sessão), sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

**1. DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para a Aquisição Eventual e Parcelada de Gêneros Alimentícios, conforme solicitação das Diversas Secretarias pertencentes a esta Administração, que atendam às especificações contidas no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, bem como as condições e exigências contidas neste edital e seus anexos.

**1.2.** A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preço unitário dos produtos especificados no Anexo I deste Edital para constar em sistema de registro de preços, a serem fornecidos quando deles o Município tiver necessidade.

**1.3.** A empresa vencedora deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, cota mínima ou máxima para remessa do produto e deverá entregar o produto obedecendo ao disposto no item 18 deste edital.

**1.4**. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro de Preços a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**1.5.** A Licitante vencedora deverá cumprir rigorosamente as exigências do Edital e da Ata de Registro de Preço.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**2.1.** Poderá participar desta licitação qualquer empresa legalmente constituída, do ramo de atividade pertinente ao objeto deste pregão, desde que satisfaça todas as exigências deste edital e esteja devidamente cadastrada junto ao PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, provedor do sistema de compras eletrônicas, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

**2.2.** A Licitação será exclusiva para beneficiárias da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014), nos termos do seu art. 48, inciso I.

**2.3.** Para comprovação de enquadramento como beneficiária daLei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 (alterada pela LC nº 147/2014), requisito para participação nos itens exclusivos e nos itens com cota reservada e como condição para fruição das suas benesses quando da participação na cota principal, as empresas deverão assinalar esta opção em campo próprio do sistema.

**2.4.** Também como requisito para participação no certame, em campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

**2.5. Não será admitida a participação:**

**a)** Empresas declaradas inidôneas e impedidas de contratar com a Administração Pública, por ato de qualquer autoridade competente para tanto;

**b)** Empresas sob processo de falência, concurso de credores ou em processo de dissolução ou liquidação;

**c)** Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração;

**d)** Empresas consorciadas;

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

**f)** Que se se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei 8.666/93;

**g)** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acordão nº 746/2014 – TCU Plenário)

**3-DO CREDENCIAMENTO NO SITE HTTPS://** [**WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR**](http://WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR)

**3.1.** Para acesso ao sistema eletrônico de compras, os interessados em participar do Pregão deverão realizar um cadastro prévio, adquirindo login e senha pessoal (intransferíveis), obtidos junto ao site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos ou pelo e-mail fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br

**3.2.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis–RS e ao Portal de Compras Públicas a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**3.3.** O credenciamento junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**3.4.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo-as como firmes e verdadeiras.

**3.5.** Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema e/ou pregoeiro ou de sua desconexão.

**3.6.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

**3.6.1.** Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica e

**3.6.2.** Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**4. PROCEDIMENTOS**

**4.1.** As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando-se os itens 5 e 6 deste e poderão ser retirados ou substituídos até o minuto imediatamente anterior ao início da sessão.

**4.2.** O licitante, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração o sujeitará às sanções legais, deverá declarar:

**4.2.1.** O cumprimento dos requisitos de habilitação e que as declarações são verídicas;

**4.2.2.** Conhecimento das regras do edital e a conformidade de sua proposta com as exigências do instrumento convocatório, como condição de participação;

**4.2.3.** Estar enquadrado como beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido, **sendo este enquadramento a condição obrigatória** **para participação no certame.**

**4.2.4.** Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999;

**4.2.5.** Que a empresa não foi considerada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

**4.2.6.** Inexistência de fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

**4.3.** Eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados pelo sistema no prazo de 2 (duas) horas, após o encerramento do envio de lances.

**5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**5.1.** O prazo de validade da proposta financeira não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data marcada para abertura da sessão. Em caso de omissão ou disposição em contrário, considerar-se-á como o prazo mínimo exigido.

**5.2.** Os licitantes deverão enviar suas propostas iniciais mediante o preenchimento de campos no sistema eletrônico, com indicação da validade da proposta, descrição do produto ofertado, incluindo a marca, bem como o valor unitário e valor total e do item, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

**5.2.1.** **Deverá ser proposta, de cada licitante, apenas UMA marca para o item.**

**5.2.1.1 Caso a marca possua o mesmo nome da licitante, sugere-se que o preenchimento do campo MARCA seja feito com a seguinte redação: MARCA PRÓPRIA e caso o produto não possua marca em razão da sua natureza, o proponente poderá preencher o campo respectivo com a redação NÃO CONSTA. Também como sugestão, o campo MODELO poderá ser preenchido da seguinte forma: NÃO REQUERIDO.**

**5.2.2.** O preço deverá ser fixado em moeda corrente nacional, com duas casas decimais e nele deverão estar incluídos todos os custos incidentes tais como insumos, taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução do objeto, sem ônus para a Prefeitura de São Francisco de Assis-RS.

**5.3. O licitante não deverá registrar na proposta inicial informação que possa levar a sua identificação, sob pena de desclassificação.**

**6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**6.1.** Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, legíveis, sem rasuras, observando o procedimento disposto no item 4 deste edital:

**6.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**b)** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, no caso de microempreendedor individual;

**c)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**d)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

**6.1.2. REGULARIDADE FISCAL:**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;

**c)** Prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional - PGFN (Certidão Conjunta);

**d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

**e)** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

**f)** Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

**6.1.3. REGULARIDADE TRABALHISTA:**

**a)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943**.**

**6.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**a)** Certidão negativa do cartório judicial de distribuição do foro da sede da proponente, de que não existe contra si pedido de falência, **com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data de realização da presente licitação.**

**6.1.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**a)** Certificado, Declaração ou qualquer documento oficial, emitido por órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor da Agricultura. O documento deverá demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular.

**6.2.** Para as empresas cadastradas no Município, a documentação de habilitação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro Cadastral (Cadastro de fornecedor) desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e esteja no prazo de validade.

**6.2.1.** A substituição somente terá eficácia em relação aos documentos que constem no cadastro.

**6.2.2.** Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para habilitação, esteja com o prazo de validade expirado, a licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

**6.2.3.** As empresas que desejarem realizar a inscrição no Cadastro de Fornecedores do Município de São Francisco de Assis, a fim de utilizar o CRC para substituição aos documentos de habilitação, deverão apresentar o formulário de requerimento de cadastro e os documentos solicitados, seguindo as instruções constantes no seguinte endereço: [Certificado de Registro Cadastral - Prefeitura de São Francisco de Assis - RS (saofranciscodeassis.rs.gov.br)](https://www.saofranciscodeassis.rs.gov.br/pagina/certificado-de-registro-cadastral) com antecedência de até 5 (cinco) dias úteis da data marcada para a realização da sessão.

**6.3. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:**

**a)** em nome do licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo;

**b)** em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

**c)** em nome da filial, se o licitante for a filial, salvo aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da matriz.

**6.4.** O benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores não exime a beneficiária da apresentação de todos os documentos fiscais e trabalhista, ainda que apresentem alguma restrição.

**7. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

**7.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro até 3 (três) dias úteis, anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do Portal de Compras Públicas ou através do e-mail licitacoes@saofranciscodeassis.rs.gov.br **portanto, a data e horário final tanto para envio de pedidos de esclarecimentos quanto para impugnações será no dia 24/03/2022, às 14h00min.**

**7.1.1.** Com relação ao envio por e-mail o interessado deverá confirmar o seu recebimento através do telefone (55) 3252 3257, no horário compreendido entre às 08h00min e 14h00min.

**7.2.** O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido e poderá requisitar subsídios técnicos e formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, bem como pela elaboração do pedido.

**7.3.** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão na forma prevista no subitem 7.1.

**7.3.1.** A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, baseado em manifestação da autoridade competente, responder sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento desta.

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

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

**7.3.4.** Acolhida a impugnação contra o edital, os procedimentos necessários serão realizados com a devida publicação.

**7.4.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no sítio oficial da Administração, bem como junto ao Portal e vincularão os participantes e a Administração.

**8. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**8.1.** No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

**8.2.** O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme subitem 3.5. deste edital.

**8.3.** A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

**9. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**9.1.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, podendo desclassificar desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

**9.2.** Serão desclassificadas as propostas que:

**a)** não atenderem às exigências contidas no edital;

**b)** identifiquem o licitante (proposta inicial);

**c)** forem omissas em pontos essenciais ou contenham vícios insanáveis;

**d)** contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

**e)** cujo valorestiver superior ao máximo aceitável contido no Termo de Referência, após encerrada a etapa de lances.

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

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

**9.3.** Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos sem previsão no edital serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

**9.4.** As propostas classificadas serão ordenadas automaticamente pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**9.5.** Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

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

**9.6**. Na etapa competitiva (sessão pública) os licitantes poderão oferecer lances sucessivos pelo valor unitário do item e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva e as seguintes regras:

**9.6.1.** O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

**9.6.2.** O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado no sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

Observação: O maior percentual de desconto será ofertado quando o edital assim o prever.

**9.6.3.** Se algum proponente fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preços e diferenças inexequíveis ou excessivas) poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro através do sistema. A disputa será suspensa, sendo emitido um aviso e na sequência o Pregoeiro justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes e em seguida, a disputa será reiniciada pelo Pregoeiro.

**9.6.4.** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

**9.8.** As propostas serão julgadas pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM.

**10. MODO DE DISPUTA**

**10.1.** Será adotado o **MODO DE DISPUTA ABERTO** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 9.

**10.1.1.** **Por ser modo de disputa aberto, haverá o intervalo de diferença de valores entre os lances que será de no mínimo R$ 0,1% (zero vírgula um por cento) que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.**

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

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

**10.3.** A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

**10.4.** Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**10.5.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

**10.6.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**10.7.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10(dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada após a comunicação expressa aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para a divulgação, sendo que o intervalo entre a comunicação e o reinício da sessão será de no mínimo vinte e quatro horas.

**11. CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

**11.1.** Havendo empate nos itens exclusivos serão observados os critérios do art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666/1993.

Observação: Os critérios de desempate serão aplicados nos termos acima, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

**11.2.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, de acordo com o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

**11.3. Dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 (alterada pela Lei Complementar 147/14), referente à fase de lances, exclusivamente para os itens destinados à ampla concorrência serão aplicados os seguintes procedimentos:**

 **11.3.1.** Encerrada etapa de envio de lances da sessão pública, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos artigos  44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem declarado nos termos do subitem 4.2.3. deste edital.

**11.3.2.** Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

**11.3.3.** Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via *“chat*” para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos nova proposta, ou seja, um único lance, inferior àquele considerado, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

**b)** Se a convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais beneficiárias que se enquadrarem na hipótese do subitem 11.3.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea *a* deste subitem.

**c)** Se nenhuma empresa beneficiária satisfizer as exigências, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

**11.3.4.** O disposto no subitem 11.3. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

**11.3.5.** Será assegurada para a Cota de ampla concorrência, como critério de desempate, a preferência de contratação às beneficiárias.

**12. NEGOCIAÇÃO, ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E JULGAMENTO**

**12.1.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que se possível, seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

**12.1.1.** A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

**12.2.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último valor ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares.

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

**12.2.2.** **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, A PROPOSTA FINAL DO LICITANTE VENCEDOR, ADEQUADA AO ÚLTIMO VALOR OFERTADO, APÓS A NEGOCIAÇÃO, DEVERÁ:**

**a)** Ser encaminhada exclusivamente via sistema eletrônico(Portal), no prazo contido no subitem 12.2., seguindo as diretrizes do Anexo II (modelo de proposta financeira), sendo redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo ser assinada pelo seu representante, devidamente identificado.

**b)** Apresentar comprovação de Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, SIF (Sistema de Inspeção Federal), ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) para os itens nºs 27, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 106 e/ou 122.

**c)** Caso o licitante não se enquadre em quaisquer das categorias do Decreto Estadual nº 53.848/2017 deverá apresentar declaração de que, **se vencedora**, fornecerá os itens nºs 27, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 106 e/ou 122 produzidos por fabricante devidamente registrado e inspecionado pelo CISPOA, SIF ou SIM.

**12.3.** O(s) preço(s) unitário(s) da proposta deverá(ão) ser expresso(s) em moda corrente nacional, com duas casas decimais.

**12.4.** Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, após a manifestação do pregoeiro, esta deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo de 2 (dois) dias úteis, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

**12.5.** Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto, compatibilidade do preço em relação ao valor contido no Termo de Referência, exigências contidas no edital e, em sendo aceita, o pregoeiro passará à verificação da habilitação.

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

**12.7.** Não serão consideradas para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

**13. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

**13.1.** Os documentos de habilitação, de que trata o item 6, enviados nos termos do subitem 4.1, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões e documentos junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

**13.1.1.** A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões e documentos constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**13.2.** A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha declarado nos termos do subitem 4.2.3. deste edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

**13.2.1.** O benefício de que trata o item anterior não eximirá a beneficiária da apresentação de todos os documentos fiscais e trabalhista, ainda que apresentem alguma restrição.

**13.3.** Na hipótese de a proposta vencedora não ser aceitável ou 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 edital.

**13.4**. Caso haja necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários a confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, o licitante será convocado pelo pregoeiro a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

**13.5.** Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

**14. RECURSO**

**14.1.** Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, os licitantes poderão manifestar justificadamente a intenção de interposição de recurso, em campo próprio do sistema, sob pena de decadência do direito de recurso.

**14.2.** Havendo a manifestação do interesse em recorrer, será concedido o prazo de 3 (três) dias consecutivos para a interposição das razões do recurso, também via sistema, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, se desejarem, apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

**14.3.** Interposto o recurso, o pregoeiro poderá motivadamente reconsiderar ou manter a sua decisão, sendo que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente.

**14.4.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**14.5.** O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este edital poderão ser consultados no endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br que será atualizado a cada nova etapa do pregão.

**15. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**15.1.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

**15.2.** Na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

**16. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

**16.1.** Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação.

 **16.1.1.** O prazo de convocação mencionado no subitem acima poderá ser prorrogado uma só vez por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração conforme previsto no parágrafo primeiro do artigo 64 da Lei 8.666/93.

**16.2.** Para a assinatura da ata, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, deverão ser comprovadas as condições de habilitação consignadas no edital, mediante a apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas.

**16.2.1.** As certidões e documentos que tenham sido expedidos em meio eletrônico e/ou que possuam autenticações digitais serão tidos como originais após terem a autenticidade de seus dados conferidos pelo Pregoeiro, **dispensando nova apresentação**, **exceto se vencido o prazo de validade.**

**16.2.2.** **O envio dos documentos que não se enquadram no disposto no subitem 16.2.1, observado o disposto no art. 32 da Lei Federal 8.666/93, deverá ser feito da seguinte forma**:

**a)** Encaminhados ao Pregoeiro eletrônico, para o seguinte endereço: Prefeitura Municipal– Setor de Licitações, Rua João Moreira, nº 1707, Centro, São Francisco de Assis-RS, CEP 97610-000. Para fins de averiguação do andamento da postagem, os licitantes poderão informar o código de rastreio através do e-mail licitacoes@saofranciscodeassis.rs.gov.br

**b)** O envelope contendo a documentação deverá obrigatoriamente ser identificado na face externa, para a qual se sugere a seguinte redação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS – SETOR DE LICITAÇÕES**

**PREGÃO ELETRÔNICO P/ REGISTRO DE PREÇOS Nº 008/2022**

**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**

**CNPJ**

**ENDEREÇO**

**TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO**

**16.3.** A falta de quaisquer dos documentos de habilitação ou o descumprimento das exigências previstas nos subitens anteriores implicará a INABILITAÇÃO do licitante, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação, sem prejuízo de aplicação das sanções previstas.

**16.4.** Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar a ata, outro licitante será convocado, respeitada a ordem de classificação para, após analisada a proposta e feita a negociação, a comprovação dos requisitos para habilitação e eventuais documentos complementares, assinar a ata, sem prejuízo da aplicação das sanções contidas no item 20.

**16.5.** A não apresentação dos originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação, no prazo do subitem 16.1. será equiparada a uma recusa injustificada à contratação, ressalvado o disposto no subitem 16.2.1.

**16.6.** A vigência da ata de registro de preços será de 1(um) ano a contar da data da assinatura, computadas todas as prorrogações. Durante esse período, o Município realizará pesquisas periódicas de preços, com a finalidade de obter os valores praticados no mercado para os itens objeto da presente licitação.

**16.7.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata – Setor de Compras desta Prefeitura, promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**16.8.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado, o órgão gerenciador da Ata – Setor de Compras desta Prefeitura deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução e adequação ao de mercado.

**16.9.** Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, cabendo ao Município convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

**16.10.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador da Ata – Setor de Compras desta Prefeitura poderá:

**a)** liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

**b)** convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**16.11.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador – Setor de Compras desta Prefeitura deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**17.1.** Por ser registro de preços a dotação orçamentária será alocada no momento do pedido de aquisição pela Secretaria requisitante, se houver.

**18. DA ENTREGA**

**18.1.** O prazo de entrega da quantidade solicitada será de no máximo 10 (dez) dias úteis, a partir da confirmação do recebimento da Nota de Empenho emitido pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

**18.1.1.** No caso dos produtos constantes nos itens nºs 6, 12, 20, 21, 27, 31, 46 e 47, esses terão entregas semanais, nas segundas-feiras, conforme cronograma que será remetido junto à Nota de Empenho. Caso a segunda-feira não seja dia útil, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil subsequente.

**18.2. OS PRODUTOS QUE FOREM SOLICITADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA** DEVERÃO ser entregues na Secretaria de Educação, telefone (55) 3252 1220, localizada na Rua 13 de janeiro, nº 1467, Centro, das 08h00min às 12h00min, respeitando-se a quantidade solicitada, o prazo de entrega ou dia definido para entrega, se houver.

**18.3**. **OS PRODUTOS QUE FOREM SOLICITADOS PELA SECRETARIA DE SAÚDE** DEVERÃO ser entregues no CAPS, telefone (55) 3252 3458, localizado na Rua Silva Jardim, s/nº, Centro, ao lado do Posto Central, das 08h00min às 12h00min respeitando-se a quantidade solicitada, o prazo de entrega ou dia definido para entrega, se houver;

**18.4. OS PRODUTOS SOLICITADOS PELA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL** DEVERÃO ser entregues na Secretaria, telefone (55) 3252 1200, localizada na Rua Gabriel Machado nº 1931, Centro, das 08h00min às 12h00min respeitando-se a quantidade solicitada, o prazo de entrega ou dia definido para entrega, se houver;

**18.5. OS PRODUTOS SOLICITADOS PELAS DEMAIS SECRETARIAS** DEVERÃO ser entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal, telefone (55) 3252 2588, localizado na Rua João Moreira, nº 1707, Centro, acesso pela Rua Ipiranga, no horário das 07h30min às 11h30min, respeitando-se a quantidade solicitada e o prazo de entrega.

**18.6.** Em nenhuma hipótese serão aceitos e recebidos pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis, produtos diferentes do exigido nesta licitação, sendo que estes deverão respeitar a legislação em vigor.Todas as entregas ocorrerão sem ônus de qualquer natureza à Administração Municipal.

**18.6.1.** Não será aceita mercadoria entregue em local diverso do disposto no edital.

**18.7.** A empresa fornecedora deverá fazer constar na Nota Fiscal Eletrônica a data e hora em que a entrega do(s) produto(s) foi feita, além da identificação de quem procedeu o recebimento do(s) produto(s).

**18.8**. Os materiais, quando for o caso, deverão ser entregues com as embalagens em perfeito estado. Sendo constatada qualquer irregularidade, o fornecedor deverá entregar nova remessa dentro das condições ideais.

**18.9.** Caso o objeto não esteja de acordo com o exigido será rejeitado para que seja substituído, sem ônus para a Administração. Os custos para que sejam substituídos correrão exclusivamente às expensas do fornecedor.

**18.10.** Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de até 5 (cinco) dias consecutivos contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de até 05 (cinco) dias consecutivos.

**18.11.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

**19. DO PAGAMENTO**

**19.1.** O pagamento será efetuado em até 15(quinze) dias do mês subsequente ao do recebimento definitivo do(s) produto(s) e apresentação da Nota Fiscal Eletrônica mediante depósito na conta corrente de titularidade do fornecedor.

**19.2.** A nota fiscal eletrônica emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do pregão eletrônico, da ordem de fornecimento, a indicação do banco, agência e número de conta corrente em que o pagamento deverá ser efetuado, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**19.2.1.** A fornecedora deverá apresentar a nota fiscal, de acordo com a nota de empenho emitida pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

**19.3.** A Nota fiscal eletrônica somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

**19.4.** Além da nota fiscal eletrônica do(s) produto(s) entregue(s), a(s) empresa(s) deverá(ão) manter atualizados (durante a validade do registro) e, quando solicitado, apresentar os seguintes documentos:

**19.4.1.** Prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional - PGFN (Certidão Conjunta);

**19.4.2.** Prova de regularidade com o FGTS (CRF – Certificado de Regularidade de Situação, expedido pela Caixa Econômica Federal);

**19.4.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, relativa à sede ou domicílio do proponente.

**19.5.** O CNPJ da Detentora da Ata constante da nota fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

**19.6.** Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

**19.7**. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

**20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou de contratada, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

**a)** ausência de entrega ou deixar de apresentar os originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação para fins de assinatura do contrato ou da ata: multa de 10% sobre o valor estimado da contratação e impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos;

**b)** apresentação de documentação falsa para participação no certame: multa de 10% sobre o valor estimado da contratação e impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos;

**c)** retardamento da execução do certame, por conduta reprovável: afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos;

**d)** manter comportamento inadequado durante o pregão: afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos;

**e)** não manutenção da proposta, após a adjudicação: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

**f)** cometimento de fraude fiscal: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

**g)** fraudar a execução do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5(cinco) cinco anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

**h)** executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado, ou seja, pequenos descumprimentos contratuais: advertência por escrito;

**i)** executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 5 (cinco) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;

**j)** inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 (três) anos e multa de 5% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;

**k)** inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

**l)** o atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5% por dia de atraso limitado ao máximo de 10% sobre o valor total do que lhe foi adjudicado.

**m)** causar prejuízo material resultante diretamente do fornecimento do produto: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 10 % sobre o valor do produto que foi vencedor no certame. A declaração terá efeitos enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que a contratada se reabilite junto à autoridade que aplicou a sanção, mediante o ressarcimento de todos os prejuízos que tenha causado e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do artigo 87 da Lei Federal 8.666/93.

**20.2.** As sanções previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**20.3.** Não serão aplicadas multas, se justificada e comprovadamente, o atraso na execução do objeto advier de caso fortuito ou de força maior.

**20.4.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados a licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

**20.5.** Verificando-se outras irregularidades na execução do contrato, não tipificadas nos itens anteriores poderá a Administração aplicar as demais penalidades previstas pelo art. 87 da Lei 8.666/93.

**20.6.** As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

**20.7.** Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual. As sanções serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração.

**20.8.** As sanções descritas também se aplicam aos licitantes que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

**21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

**21.1.1.** Para efeito de aplicação do previsto neste subitem, os prazos indicados para quaisquer atos do procedimento licitatório, inclusive o da validade das propostas, serão considerados prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, se recaírem em data em que não haja expediente na Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis-RS.

**21.2.** A apresentação da proposta de preços implica na plena aceitação das condições deste edital, sujeitando-se o licitante às sanções contidas na Lei 10.520/2002.

**21.3.** O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

**21.4.** No interesse da Administração, sem que caiba às empresas participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

a) adiada sua abertura;

b) alterado o edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação, se a alteração afetar a elaboração das propostas.

**21.5.** A Administração se reserva o direito de anular ou revogar, a qualquer tempo, a presente licitação, sem que disto decorra qualquer direito aos licitantes nos termos do artigo 49 da Lei 8.666/93.

**21.6.** A nulidade do processo licitatório induzirá à dos atos decorrentes.

**21.7.** É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**21.8.** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação. O pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

**21.9.** O pregoeiro poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação, bem como poderão ser admitidos erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

**21.10.** As normas que disciplinam este Pregão serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a isonomia, a finalidade e a segurança da contratação. A ausência de alguma informação em documento exigido poderá ser suprida pelo Pregoeiro, se os dados existirem em outro documento.

**21.11.** Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, com base na legislação em vigor.

**21.12.** O Município não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidades do licitante vencedor a terceiros.

**21.13.** Após a apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

**21.14.** As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis não será, em nenhum caso, responsável por estes custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**21.15.** As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**21.16.** Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, será publicada nova data.

**21.17.** Para agilização dos trabalhos, solicita-se que os licitantes façam constar em sua documentação o endereço, o número de telefone e e-mail atualizados.

**21.18.** Os documentos necessários para habilitação exigidos no presente instrumento convocatório poderão ser apresentados em original (acompanhados de suas respectivas cópias), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, publicação em órgão da imprensa oficial ou, ainda, por servidor da Administração do Município de São Francisco de Assis, à vista dos originais. Os documentos extraídos de sistemas informatizados (Internet) ficam dispensados de autenticação, portanto, ficarão sujeitos à verificação da sua autenticidade pelo Pregoeiro com auxílio da Equipe de Apoio.

**21.19.** A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, com base no disposto no artigo 65, 1º da Lei Federal 8.666/93.

**21.20.** O pregoeiro e sua equipe de apoio encontram-se à disposição para esclarecimento de dúvidas ou informações complementares pelo e-mail licitacoes@saofranciscodeassis.rs.gov.br, **no horário compreendido entre às 08h00min e 14h00min,** preferencialmente identificando-se o número do certame.

**21.21.** As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento das eventuais republicações e/ou retificações de Edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que por ventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

**21.22** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, a sessão somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo vinte e quatro horas de antecedência, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.

**21.23.** O Foro da Comarca de São Francisco de Assis, estado do Rio Grande do Sul, fica eleito para solucionar as questões atinentes a esta licitação ou a atos dela decorrentes, não prevalecendo qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**21.24.** Fazem parte integrante deste edital:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

São Francisco de Assis - RS, 07 de março de 2022.

**Paulo Renato Cortelini**

**Prefeito Municipal**

Aprovo o presente Edital de acordo com a Lei nº 10.520/2002, Decreto Municipal 1.040/2020, Decreto Municipal nº 907/2018, normas gerais da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores e Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

**Dr. José Luiz Uberti Gonçalves**

**OAB-RS: 18.098**

**Assessor Jurídico**

 **ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **INTRODUÇÃO.**

Em observância ao disposto nas Leis Federais 8.666/1993 e 10.520/2002, Decreto Municipal 1.040/2020, Decreto Municipal 907/2018 e Lei Complementar nº 123/2006 e para atender a necessidade das Diversas Secretarias pertencentes à Administração Municipal, elaboramos o presente Termo de Referência para que, através do procedimento legal pertinente sejam registrados os preços para a Aquisição Eventual e Parcelada de Gêneros Alimentícios, conforme características abaixo.

1. **JUSTIFICATIVA**

A presente solicitação serve para dar subsídio à prestação dos serviços das Diversas Secretarias da Administração Municipal.

1. **DA ENTREGA E DO PAGAMENTO**

Conforme disposto no edital.

1. **ITEM(ENS)/ ESPECIFICAÇÕES/UNIDADE/QUANTIDADES/PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quant. Mínima** | **Quant. Máxima** | **Valor Unitário em R$** |
| 01 | Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento. Com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas. | Unidade | 100 | 600 | R$ 7,50 |
| 02 | Abacaxi in natura de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, não deve apresentar partes moles, e embalados. | Unidade | 130 | 1.000 | R$ 6,00 |
| 03 | Alface íntegra, higienizada, com as características organolépticas mantidas, em embalagem individual atóxica em condições de consumo e embalados. | Kg | 55 | 500 | R$ 10,73 |
| 04 | Alho em cabeças, in natura de 1ª qualidade, em bom estado de conservação e embalados. | Kg | 17 | 100 | R$ 24,81 |
| 05 | Ameixa, de primeira, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. | Kg | 25 | 100 | R$ 10,78 |
| 06 | Banana prata de 1ª qualidade, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 600 | 5.000 | R$ 5,66 |
| 07 | Berinjela, tamanho médio, em boas condições de consumo. | Kg | 10 | 50 | R$ 4,33 |
| 08 | Batata doce branca de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 100 | 500 | R$ 3,92 |
| 09 | Batata inglesa branca de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 400 | 3.000 | R$ 2,89 |
| 10 | Beterraba sem talos de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 125 | 500 | R$ 4,63 |
| 11 | Brócolis de 1ª qualidade, em tamanho médio, cor verde escuro, não pode apresentar partes amareladas ou murchas, com ausências de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente. | Unidade | 65 | 500 | R$ 4,56 |
| 12 | Cebola branca de 1ª qualidade, em tamanho médio apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 190 | 1.000 | R$ 3,48 |
| 13 | Cenoura sem talos de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 240 | 1.500 | R$ 4,01 |
| 14 | Couve tipo manteiga, em maços de aproximadamente 500g, em bom estado de conservação, produto em boas condições para o consumo. | Maço | 95 | 300 | R$ 5,36 |
| 15 | Couve flor, em tamanho grande de aproximadamente 400g, limpa, com flores fechadas brancas, sem pontos escuros e talos não amarelados. Acondicionado em embalagem transparente e resistente. | Unidade | 95 | 300 | R$ 4,43 |
| 16 | Espinafre em maços de aproximadamente 500g, em bom estado de conservação, produto em boas condições para o consumo. | Maço | 75 | 200 | R$ 4,16 |
| 17 | Kiwi de primeira qualidade, em processo de amadurecimento, livre de danos mecânicos e partes estragadas. | Kg | 30 | 300 | R$ 30,99 |
| 18 | Laranja – de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 225 | 500 | R$ 2,57 |
| 19 | Limão Taiti, de 1ª qualidade, médio amadurecimento. | Kg | 10 | 50 | R$ 4,95 |
| 20 | Maçã de 1ª qualidade, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 350 | 5.000 | R$ 5,58 |
| 21 | Mamão formosa de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 145 | 4.000 | R$ 6,93 |
| 22 | Melão amarelo: de primeira qualidade, fresco, firme. | Kg | 30 | 100 | R$ 5,23 |
| 23 | Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 250 gramas. | Bandeja | 25 | 200 | R$ 6,73 |
| 24 | Mandioca descascada limpa e congelada, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausências de sujidades, parasitas e larvas Embalados em sacos plásticos de 1kg. | Kg | 50 | 500 | R$ 5,40 |
| 25 | Manga de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 50 | 500 | R$ 5,03 |
| 26 | Moranga cabotiá de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 50 | 1.000 | R$ 3,29 |
| 27 | Ovos de galinha em tamanho grande - íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca – embalagens ou bandejas que contenham data da classificação e validade – produtos com no máximo 5 dias de classificação. Embalagem de papelão contendo 12 unidades, fechado que facilite o transporte. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Dúzia | 165 | 2.000 | R$ 5,89 |
| 28 | Pera de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições, apresentando tamanho e cor uniforme, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. | Kg | 50 | 300 | R$ 8,00 |
| 29 | Repolho branco de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem mofos, em tamanho médio, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. | Kg | 165 | 800 | R$ 2,82 |
| 30 | Tempero verde, maços de cebola e salsa, com aproximadamente 200 gramas cada maço. De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem própria, de colheita recente, em condições de consumo. | Maço | 35 | 400 | R$ 2,69 |
| 31 | Tomate de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 220 | 1.500 | R$ 5,98 |
| 32 | Uva Niágara. Grupo: Rosada; Sub Grupo: Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. 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. | Kg | 10 | 100 | R$ 5,87 |
| 33 | Vagem de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. | Kg | 45 | 100 | R$ 12,16 |
| 34 | Iogurte com polpa de frutas morango ou pêssego, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação; acondicionados em potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas termo soldadas, contendo 90 g do produto, formando bandejas plástica com 6 potes de 90g cada pesando 540g. Prazo de validade mínimo 45 dias a contar a da data da entrega e refrigerado entre 1°C até 10°C. Deve constar na embalagem informação nutricional identificação do lote e prazo de validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde, (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Bandeja | 260 | 900 | R$ 5,49 |
| 35 | Iogurte com polpa de frutas morango ou pêssego, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação; acondicionados em embalagem de polietileno resistente, atóxico, podendo variar 850-900g. Prazo de validade mínimo 45 dias a contar a da data da entrega e refrigerado entre 1°C até 10°C. Deve constar na embalagem informação nutricional, identificação do lote e prazo de validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Unidade | 325 | 1.000 | R$ 6,57 |
| 36 | Iogurte natural, contendo apenas 2 ingredientes. Embalagem plástica íntegra e sem vazamento, contendo 170g cada embalagem a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue em transporte refrigerado. Prazo de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. | Unidade | 25 | 100 | R$ 3,36 |
| 37 | Leite integral pasteurizado, embalagem de polietileno leitoso de um litro, validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega, impressa no rótulo. Produto refrigerado entre 1 a 8 ° C. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Litro | 800 | 950 | R$ 4,01 |
| 38 | Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida( UHT), contendo 1 litro, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. | Litro | 310 | 15.000 | R$ 4,19 |
| 39 | Leite em pó integral, características técnicas: leite em pó integral, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. | Unidade | 40 | 200 | R$ 29,70 |
| 40 | Nata, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega. | Unidade | 30 | 60 | R$ 7,80 |
| 41 | Queijo tipo mussarela, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500 na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 60 dias a contar no ato da entrega. | Kg | 40 | 500 | R$ 35,58 |
| 42 | Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 100g. | Unidade | 30 | 100 | R$ 7,96 |
| 43 | Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g ; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data da entrega. | Unidade | 25 | 100 | R$ 6,29 |
| 44 | Massa fresca para pastel, tamanho médio, embalagem de 500 gramas, separadas uma a uma por filme plástico, informação nutricional, lote e prazo de validade no mínimo de 1 mês na embalagem e temperatura entre 1º a 10º C no recebimento. Produto sob-refrigeração. | Pacote | 40 | 200 | R$ 6,85 |
| 45 | Massa fresca para lasanha embalagem de 500 gramas, separadas uma a uma por filme plástico, informação nutricional, lote e prazo de validade no mínimo de 1 mês na embalagem e temperatura entre 1º a 10º C no recebimento. Produto sob-refrigeração. | Pacote | 25 | 800 | R$ 7,77 |
| 46 | Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas 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 matérias estranhas. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 5 (cinco) dias a contar da data de entrega. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 30 | 1.100 | R$ 15,58 |
| 47 | Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. 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 com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) a contar no ato da entrega. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 70 | 1.100 | R$ 14,25 |
| 48 | Apresuntado fatiado e refrigerado, fatias finas em torno de 20g cada Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 60 dias, a contar da data de entrega. | Kg | 40 | 500 | R$ 18,64 |
| 49 | Carne de frango coxa e sobrecoxas – sem dorso e congelados. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data da embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 400 | 4.000 | R$ 11,99 |
| 50 | Carne bovina aranha da alcatra, congelada, embalagem em saco plástico transparente, atóxico de 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. | Kg | 100 | 500 | R$ 40,85 |
| 51 | Carne bovina de 2º moída congelada, no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, e cheiro próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico de 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | Kg | 400 | 1.000 | R$ 31,79 |
| 52 | Carne bovina patinho congelada, embalagem em filme pvc ou em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. | Kg | 50 | 500 | R$ 35,99 |
| 53 | Carne bovina pura de 1ª qualidade, embalada e rotulada, com data de fabricação impressa na embalagem. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da secretaria da saúde. (lei estadual nº 6.503/72 e decreto nº23430/74). | Kg | 400 | 1.000 | R$ 39,43 |
| 54 | Carne bovina tipo charque embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. | Kg | 20 | 200 | R$ 63,97 |
| 55 | Carne suína tipo lombo resfriada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Validade na embalagem. Procedência e número de registro no SIF. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 50 | 300 | R$ 24,36 |
| 56 | Coração de galinha congelado, pacote de 1kg, com validade na embalagem mínimo de 3 meses após a entrega. Procedência e número de registro no SIF. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 10 | 100 | R$ 23,77 |
| 57 | Linguiça toscana de primeira qualidade, produto refrigerado entre 0 a 5 °C, em sacos de polietileno de 1kg, etiqueta de identificação e validade mínima de 3 meses, procedência e número de registro no SIF. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 20 | 300 | R$ 24,45 |
| 58 | Mortadela, constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20(vinte) dias a contar da entrega; acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | Kg | 30 | 100 | R$ 24,13 |
| 59 | Peito de frango, congelados e embalados, com peso e validade, impresso na embalagem. Deverá ser transportado em carro refrigerado por conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 230 | 1.000 | R$ 14,73 |
| 60 | Salsicha tipo hot dog congelada com no máximo 20% de lipídios. Com aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. Pacote de 1 quilo. | Kg | 40 | 100 | R$ 12,34 |
| 61 | Açúcar cristal especial, embalagem de 5 kg, onde deverá conter validade e peso na embalagem com validade mínima de 3 meses. | Pacote | 100 | 1.000 | R$ 25,22 |
| 62 | Açúcar cristal especial, embalagem de 2 kg, onde deverá conter validade e peso na embalagem com validade mínima de 3 meses. | Pacote | 50 | 2.000 | R$ 9,10 |
| 63 | Alimento achocolatado instantâneo embalagem de 400 g – com fabricação e validade mínima de 3 meses impressa na embalagem. | Pacote | 245 | 1.500 | R$ 5,05 |
| 64 | Ameixa preta sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Em embalagem plástica termosselada com no mínimo 130 gramas. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Ingredientes ameixa seca sem caroço. | Pacote | 10 | 50 | R$ 9,29 |
| 65 | Amendoim torrado, sem sal. Embalagem com 500g. Data de fabricação e prazo de validade na embalagem. | Pacote | 10 | 50 | R$ 9,85 |
| 66 | Amido de milho, em pacotes de 1 kg com data de fabricação e validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 400 | R$ 8,94 |
| 67 | Arroz parboilizado tipo 1, embalado em pacotes de 5 kg, onde deverá conter mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 260 | 1.500 | R$ 22,54 |
| 68 | Arroz parboilizado tipo 1, embalado em pacotes de 2 kg, onde deverá conter mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 200 | 2.500 | R$ 7,52 |
| 69 | Arroz integral Tipo: 1. Subgrupo: parboilizado integral, classe longo fino. Pacote de 1Kg, em plástico atóxico, devendo conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. | Pacote | 40 | 100 | R$ 5,86 |
| 70 | Aveia em flocos finos, embalagem com 170 gramas, data de fabricação e validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. Informação quanto à presença de glúten: não contém glúten. | Pacote | 35 | 500 | R$ 4,00 |
| 71 | Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,5%, para temperar saladas, embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | Unidade | 10 | 50 | R$ 30,12 |
| 72 | Biscoito cookie integral (sem açúcar), de primeira linha, à base de cereais integrais 100% naturais, embalagem contendo 150g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | Pacote | 25 | 100 | R$ 4,05 |
| 73 | Biscoito doce diet/sem adição de açúcar: Diversos sabores. Informação em destaque na embalagem: “DIET” ou "zero açúcar". Pacote contendo 150 gramas de produto. Embalagem plástica, atóxica e resistente. O produto deve ser entregue em caixas reforçadas de papelão de modo a evitar a quebra dos biscoitos. Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade. | Pacote | 30 | 100 | R$ 4,69 |
| 74 | Biscoito doce tipo Maria chocolate, pacote com 400g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 85 | 400 | R$ 6,90 |
| 75 | Biscoito salgado integral, 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 integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem. | Pacote | 40 | 100 | R$ 6,74 |
| 76 | Biscoito doce tipo Maria, pacote com 400g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 95 | 400 | R$ 5,71 |
| 77 | Biscoito salgado tipo água e sal pacote de 400g, validade, peso e data de fabricação impressos na embalagem. | Pacote | 85 | 400 | R$ 5,68 |
| 78 | Bombom (chocolate) pacotes de 1 kg – com fabricação e validade impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 80 | R$ 41,33 |
| 79 | Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica com 200g. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Pacote | 25 | 300 | R$ 9,74 |
| 80 | Café granulado solúvel, peso 200 gramas a unidade com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem e rótulo com selo de pureza ABIC. | Vidro | 65 | 600 | R$ 16,04 |
| 81 | Canela em rama pacotes de 100gramas, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 17 | 50 | R$ 11,81 |
| 82 | Cereal matinal de flocos de milho. Embalagem de 1 Kg, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 30 | 250 | R$ 20,13 |
| 83 | Chá de camomila em saches, 10 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. | Caixa | 10 | 50 | R$ 3,54 |
| 84 | Chá de erva doce, em saches, 10 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. | Caixa | 23 | 50 | R$ 4,23 |
| 85 | Chá de maçã em saches, 10 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. | Caixa | 31 | 50 | R$ 4,42 |
| 86 | Coco ralado médio sem adição de açúcar, embalagens com 100g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 10 | 50 | R$ 4,50 |
| 87 | Creme de leite em embalagem tetra pack com peso de 200 g, com validade peso e data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 3 meses. | Unidade | 80 | 1.000 | R$ 3,02 |
| 88 | Doce cremoso de frutas, sabor variados, embalagem de 400g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pote | 75 | 200 | R$ 6,62 |
| 89 | Doce de leite cremoso, embalagem de 400 g com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pote | 100 | 300 | R$ 8,95 |
| 90 | Ervilha em conserva em água, formato em sachê sem adição de sal e açúcar, embalagem de 3 kg, peso drenado 2kg, ingredientes ervilha e água, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 33 | 150 | R$ 26,93 |
| 91 | Essência de baunilha. Aroma artificial de baunilha. Embalagem contendo 30g, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 15 | 50 | R$ 9,66 |
| 92 | Extrato de tomate, embalagem em sachet de 2 kg, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Sachet | 90 | 600 | R$ 17,55 |
| 93 | Farinha de mandioca, em pacotes de 1 kg, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 200 | R$ 5,56 |
| 94 | Farinha de milho média em pacotes de 1 kg, com validade peso e data de fabricação na embalagem. | Pacote | 75 | 1.500 | R$ 4,22 |
| 95 | Fermento biológico seco instantâneo, embalagem com 125 g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 100 | R$ 7,20 |
| 96 | Farinha de trigo especial, em pacotes de 5 kg com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 95 | 1.000 | R$ 18,20 |
| 97 | Farinha de trigo especial, em pacotes de 1 kg com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 30 | 1.500 | R$ 3,41 |
| 98 | Feijão branco, tipo 1, classe branco, pct c/ no mínimo 500g, constituído de no mínimo 95%de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, embalagem de polietileno. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. | Pacote | 100 | 500 | R$ 8,66 |
| 99 | Feijão preto tipo 1, embalados em pacotes firmes de plástico de 1kg com validade mínima de 5 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Kg | 100 | 4.000 | R$ 7,76 |
| 100 | Fermento em pó químico em latas de 100 gramas com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 25 | 100 | R$ 3,26 |
| 101 | Flocos de milho, sem adição de açúcar, embalagem com 1kg, em embalagem plástica, resistente, atóxica. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Unidade | 25 | 100 | R$ 24,56 |
| 102 | Granola, mistura crocante de aveia em flocos, açúcar demerara, extrato de malte, linhaça, flocos de milho, uva passa, flocos de arroz, banana passa, castanha do para, castanha de caju, vitamina E. Deverá conter no mínimo 4,0 gramas de fibra alimentar. Embalagem contendo 01 kg. Rotulagem: cada deverá constar as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade. Validade: 6 meses da data de fabricação. | Unidade | 25 | 100 | R$ 25,66 |
| 103 | Grão de bico de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isente de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. | Unidade | 25 | 250 | R$ 13,30 |
| 104 | Goiabada tablete de 300 gramas, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Tablete | 25 | 100 | R$ 4,99 |
| 105 | Leite condensado em embalagem tetra-pak com peso 395gr, com validade, peso e data de fabricação na embalagem. | Unidade | 50 | 400 | R$ 5,28 |
| 106 | Leite zero lactose UHT integral para dietas com restrição de lactose. Embalagem tetrapak de 1 litro com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Litro | 30 | 100 | R$ 5,31 |
| 107 | Lentilha desidratada, embalagem de 500g, com validade, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 45 | 600 | R$ 9,51 |
| 108 | Maionese em sachet de 1 kg, com validade mínima de 6 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Sachet | 40 | 80 | R$ 8,87 |
| 109 | Macarrão com ovos em ninhos larga e chata, embalagem de 500 g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 170 | 1.600 | R$ 5,33 |
| 110 | Macarrão com ovos tipo parafuso, embalagem de 500g com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 170 | 2.500 | R$ 4,43 |
| 111 | Macarrão com sêmola com espinafre em pó, sem gordura trans, embalagem de 500g, validade mínima de 6 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 50 | 300 | R$ 6,08 |
| 112 | Macarrão integral tipo parafuso: à base de farinha de trigo integral e glúten de trigo ou sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Não deverá conter corantes artificiais. Embalagem de 500g. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. | Pacote | 50 | 200 | R$ 5,18 |
| 113 | Macarrão parafuso com vegetais e feijão, sem gordura trans, peso líquido 500 g, baixo teor de sódio. Validade mínima de 6 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 50 | 100 | R$ 5,18 |
| 114 | Milho conserva em água, formato em sachê sem adição de sal e açúcar, embalagem de 2,7 kg, peso drenado 1,7kg, ingredientes milho e água, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 70 | 150 | R$ 26,54 |
| 115 | Milho para pipoca embalagem de 500gr com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 50 | 60 | R$ 4,56 |
| 116 | Óleo de girassol: Produzido a partir da semente de girassol. Embalagem de 900ml de óleo. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem deve apresentar: não contém glúten. Validade mínima de 12 meses. | Unidade | 70 | 3.500 | R$ 15,43 |
| 117 | Orégano seco, embalagem com 50g com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 30 | 200 | R$ 6,48 |
| 118 | Pó para gelatina, embalagem de 1 kg no sabor de morango, uva ou abacaxi, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Kg | 45 | 100 | R$ 13,74 |
| 119 | Pó para gelatina natural sem sabor, sem conservantes e aditivos. Embalagem 1kg, validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Kg | 20 | 40 | R$ 13,74 |
| 120 | Sal iodado refinado, embalagem de 1 kg com data de validade impressos na embalagem, validade mínima de 6 meses. | Kg | 45 | 2.000 | R$ 1,68 |
| 121 | Sagu de mandioca, embalagem de 500 gramas, com validade, peso e data de fabricação na embalagem. | Pacote | 45 | 50 | R$ 5,38 |
| 122 | Sardinha em óleo comestível em latas com peso líquido de 125g, os rótulos deverão conter informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da fabricação e o número de registro no Ministério da Agricultura. | Unidade | 125 | 800 | R$ 7,16 |
| 123 | Tempero completo sem pimenta, sem condimentos, conservantes e corantes, embalagem com 1kg, com validade, peso e data de fabricação na embalagem de plástico resistente e lacrada. Não pode ter realçador de sabor glutamato monossódico na fórmula. | Unidade | 30 | 400 | R$ 9,00 |
| 124 | Tempero natural desidratado adobo, sem adição de conservantes e corantes. Não pode conter realçador de sabor. Embalagem de 50g. Validade mínima 6 meses. | Unidade | 15 | 50 | R$ 7,12 |
| 125 | Tempero em pó curry 50g. Apresentação industrial, sem adição de conservantes e corantes. Não pode conter realçador de sabor, matéria-prima açafrão/curry. Validade mínima 6 meses. | Unidade | 15 | 50 | R$ 8,08 |
| 126 | Uva passa tipo seca, sem caroço deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses. Embalagem integra de 150g. | Unidade | 10 | 50 | R$ 12,16 |
| 127 | Vinagre de maçã, embalagem de 750 ml, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 35 | 300 | R$ 4,25 |
| 128 | Água mineral com gás, embalagem de 500 ml, devendo apresentar identificação do fornecedor, nome do produto, prazo de validade, informações nutricionais em fardo de 12 unidades.  | Fardo | 20 | 50 | R$ 25,80 |
| 129 | Água mineral sem gás, embalagem de 500 ml, devendo apresentar identificação do fornecedor, nome do produto, prazo de validade, informações nutricionais em fardo de 12 unidades. | Fardo | 19 | 50 | R$ 25,80 |
| 130 | Suco artificial em pó, adoçado, pacote de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. | Unidade | 50 | 250 | R$ 11,95 |
| 131 | Suco em caixa com 1 litro cada, sabor de Laranja, uva e abacaxi, devendo apresentar na embalagem identificação do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Devendo conter mínimo de 30% de suco natural de fruta. | Unidade | 100 | 1.500 | R$ 7,46 |
| 132 | Suco de uva integral - com 1,5 litros: Sem adição de água, açúcar, corantes e/ou conservantes. Embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. | Unidade | 100 | 500 | R$ 13,39 |

* 1. Não será exigida amostra dos itens do presente certame, estando as licitantes cientificadas de que os produtos ofertados devem atender a exigências e especificações mínimas constantes no Termo de Referencia, estando próprios para o consumo, sob pena de recusa de recebimento do(s) bem(ns), sem prejuízo da aplicação de sanções administrativas.

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA – PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS 008/2022**

**EMPRESA (RAZÃO SOCIAL):**

**CNPJ Nº:**

**ENDEREÇO E TELEFONE: ­­­­­­­­­­­­­­­**

**DADOS BANCÁRIOS:**

**E- MAIL:**

**VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DIAS.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Produto** | **Unid.** | **Quant.****Mín.** | **Quant.****Máx.** | **\*Preço Unitário****em R$** | **Marca** |
| 01 | Abacate de primeira qualidade, em processo de amadurecimento. Com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas. | Unidade | 100 | 600 |  |  |
| 02 | Abacaxi in natura de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, não deve apresentar partes moles, e embalados. | Unidade | 130 | 1.000 |  |  |
| 03 | Alface íntegra, higienizada, com as características organolépticas mantidas, em embalagem individual atóxica em condições de consumo e embalados. | Kg | 55 | 500 |  |  |
| 04 | Alho em cabeças, in natura de 1ª qualidade, em bom estado de conservação e embalados. | Kg | 17 | 100 |  |  |
| 05 | Ameixa, de primeira, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. | Kg | 25 | 100 |  |  |
| 06 | Banana prata de 1ª qualidade, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 600 | 5.000 |  |  |
| 07 | Berinjela, tamanho médio, em boas condições de consumo. | Kg | 10 | 50 |  |  |
| 08 | Batata doce branca de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 100 | 500 |  |  |
| 09 | Batata inglesa branca de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 400 | 3.000 |  |  |
| 10 | Beterraba sem talos de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 125 | 500 |  |  |
| 11 | Brócolis de 1ª qualidade, em tamanho médio, cor verde escuro, não pode apresentar partes amareladas ou murchas, com ausências de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente. | Unidade | 65 | 500 |  |  |
| 12 | Cebola branca de 1ª qualidade, em tamanho médio apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 190 | 1.000 |  |  |
| 13 | Cenoura sem talos de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 240 | 1.500 |  |  |
| 14 | Couve tipo manteiga, em maços de aproximadamente 500g, em bom estado de conservação, produto em boas condições para o consumo. | Maço | 95 | 300 |  |  |
| 15 | Couve flor, em tamanho grande de aproximadamente 400g, limpa, com flores fechadas brancas, sem pontos escuros e talos não amarelados. Acondicionado em embalagem transparente e resistente. | Unidade | 95 | 300 |  |  |
| 16 | Espinafre em maços de aproximadamente 500g, em bom estado de conservação, produto em boas condições para o consumo. | Maço | 75 | 200 |  |  |
| 17 | Kiwi de primeira qualidade, em processo de amadurecimento, livre de danos mecânicos e partes estragadas. | Kg | 30 | 300 |  |  |
| 18 | Laranja – de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 225 | 500 |  |  |
| 19 | Limão Taiti, de 1ª qualidade, médio amadurecimento. | Kg | 10 | 50 |  |  |
| 20 | Maçã de 1ª qualidade, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. A entrega deve ser feita em caixas de madeira ou de polietileno vazadas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 350 | 5.000 |  |  |
| 21 | Mamão formosa de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 145 | 4.000 |  |  |
| 22 | Melão amarelo: de primeira qualidade, fresco, firme. | Kg | 30 | 100 |  |  |
| 23 | Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 250 gramas. | Bandeja | 25 | 200 |  |  |
| 24 | Mandioca descascada limpa e congelada, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausências de sujidades, parasitas e larvas Embalados em sacos plásticos de 1kg. | Kg | 50 | 500 |  |  |
| 25 | Manga de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 50 | 500 |  |  |
| 26 | Moranga cabotiá de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 50 | 1.000 |  |  |
| 27 | Ovos de galinha em tamanho grande - íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca – embalagens ou bandejas que contenham data da classificação e validade – produtos com no máximo 5 dias de classificação. Embalagem de papelão contendo 12 unidades, fechado que facilite o transporte. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Dúzia | 165 | 2.000 |  |  |
| 28 | Pera de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições, apresentando tamanho e cor uniforme, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. | Kg | 50 | 300 |  |  |
| 29 | Repolho branco de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem mofos, em tamanho médio, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. | Kg | 165 | 800 |  |  |
| 30 | Tempero verde, maços de cebola e salsa, com aproximadamente 200 gramas cada maço. De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem própria, de colheita recente, em condições de consumo. | Maço | 35 | 400 |  |  |
| 31 | Tomate de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo, embalados conforme cronograma. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 220 | 1.500 |  |  |
| 32 | Uva Niágara. Grupo: Rosada; Sub Grupo: Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. 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. | Kg | 10 | 100 |  |  |
| 33 | Vagem de 1ª qualidade, em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo. | Kg | 45 | 100 |  |  |
| 34 | Iogurte com polpa de frutas morango ou pêssego, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação; acondicionados em potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas termo soldadas, contendo 90 g do produto, formando bandejas plástica com 6 potes de 90g cada pesando 540g. Prazo de validade mínimo 45 dias a contar a da data da entrega e refrigerado entre 1°C até 10°C. Deve constar na embalagem informação nutricional identificação do lote e prazo de validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde, (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Bandeja | 260 | 900 |  |  |
| 35 | Iogurte com polpa de frutas morango ou pêssego, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação; acondicionados em embalagem de polietileno resistente, atóxico, podendo variar 850-900g. Prazo de validade mínimo 45 dias a contar a da data da entrega e refrigerado entre 1°C até 10°C. Deve constar na embalagem informação nutricional, identificação do lote e prazo de validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Unidade | 325 | 1.000 |  |  |
| 36 | Iogurte natural, contendo apenas 2 ingredientes. Embalagem plástica íntegra e sem vazamento, contendo 170g cada embalagem a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue em transporte refrigerado. Prazo de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. | Unidade | 25 | 100 |  |  |
| 37 | Leite integral pasteurizado, embalagem de polietileno leitoso de um litro, validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega, impressa no rótulo. Produto refrigerado entre 1 a 8 ° C. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Litro | 800 | 950 |  |  |
| 38 | Leite integral (sem adição de açúcar), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida( UHT), contendo 1 litro, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega. | Litro | 310 | 15.000 |  |  |
| 39 | Leite em pó integral, características técnicas: leite em pó integral, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. | Unidade | 40 | 200 |  |  |
| 40 | Nata, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega. | Unidade | 30 | 60 |  |  |
| 41 | Queijo tipo mussarela, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500 na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 60 dias a contar no ato da entrega. | Kg | 40 | 500 |  |  |
| 42 | Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 100g. | Unidade | 30 | 100 |  |  |
| 43 | Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g ; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data da entrega. | Unidade | 25 | 100 |  |  |
| 44 | Massa fresca para pastel, tamanho médio, embalagem de 500 gramas, separadas uma a uma por filme plástico, informação nutricional, lote e prazo de validade no mínimo de 1 mês na embalagem e temperatura entre 1º a 10º C no recebimento. Produto sob-refrigeração. | Pacote | 40 | 200 |  |  |
| 45 | Massa fresca para lasanha embalagem de 500 gramas, separadas uma a uma por filme plástico, informação nutricional, lote e prazo de validade no mínimo de 1 mês na embalagem e temperatura entre 1º a 10º C no recebimento. Produto sob-refrigeração. | Pacote | 25 | 800 |  |  |
| 46 | Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas 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 matérias estranhas. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 5 (cinco) dias a contar da data de entrega. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 30 | 1.100 |  |  |
| 47 | Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. 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 com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) a contar no ato da entrega. Entregas semanais, segunda-feira 08:00-12:00. | Kg | 70 | 1.100 |  |  |
| 48 | Apresuntado fatiado e refrigerado, fatias finas em torno de 20g cada Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 60 dias, a contar da data de entrega. | Kg | 40 | 500 |  |  |
| 49 | Carne de frango coxa e sobrecoxas – sem dorso e congelados. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data da embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 400 | 4.000 |  |  |
| 50 | Carne bovina aranha da alcatra, congelada, embalagem em saco plástico transparente, atóxico de 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. | Kg | 100 | 500 |  |  |
| 51 | Carne bovina de 2º moída congelada, no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, e cheiro próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico de 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | Kg | 400 | 1.000 |  |  |
| 52 | Carne bovina patinho congelada, embalagem em filme pvc ou em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. | Kg | 50 | 500 |  |  |
| 53 | Carne bovina pura de 1ª qualidade, embalada e rotulada, com data de fabricação impressa na embalagem. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da secretaria da saúde. (lei estadual nº 6.503/72 e decreto nº23430/74). | Kg | 400 | 1.000 |  |  |
| 54 | Carne bovina tipo charque embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. | Kg | 20 | 200 |  |  |
| 55 | Carne suína tipo lombo resfriada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Validade na embalagem. Procedência e número de registro no SIF. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 50 | 300 |  |  |
| 56 | Coração de galinha congelado, pacote de 1kg, com validade na embalagem mínimo de 3 meses após a entrega. Procedência e número de registro no SIF. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 10 | 100 |  |  |
| 57 | Linguiça toscana de primeira qualidade, produto refrigerado entre 0 a 5 °C, em sacos de polietileno de 1kg, etiqueta de identificação e validade mínima de 3 meses, procedência e número de registro no SIF. Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 20 | 300 |  |  |
| 58 | Mortadela, constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20(vinte) dias a contar da entrega; acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | Kg | 30 | 100 |  |  |
| 59 | Peito de frango, congelados e embalados, com peso e validade, impresso na embalagem. Deverá ser transportado em carro refrigerado por conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. (Lei Estadual nº 6.503/72 e Decreto nº23430/74). | Kg | 230 | 1.000 |  |  |
| 60 | Salsicha tipo hot dog congelada com no máximo 20% de lipídios. Com aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. Pacote de 1 quilo. | Kg | 40 | 100 |  |  |
| 61 | Açúcar cristal especial, embalagem de 5 kg, onde deverá conter validade e peso na embalagem com validade mínima de 3 meses. | Pacote | 100 | 1.000 |  |  |
| 62 | Açúcar cristal especial, embalagem de 2 kg, onde deverá conter validade e peso na embalagem com validade mínima de 3 meses. | Pacote | 50 | 2.000 |  |  |
| 63 | Alimento achocolatado instantâneo embalagem de 400 g – com fabricação e validade mínima de 3 meses impressa na embalagem. | Pacote | 245 | 1.500 |  |  |
| 64 | Ameixa preta sem caroço, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Em embalagem plástica termosselada com no mínimo 130 gramas. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Ingredientes ameixa seca sem caroço. | Pacote | 10 | 50 |  |  |
| 65 | Amendoim torrado, sem sal. Embalagem com 500g. Data de fabricação e prazo de validade na embalagem. | Pacote | 10 | 50 |  |  |
| 66 | Amido de milho, em pacotes de 1 kg com data de fabricação e validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 400 |  |  |
| 67 | Arroz parboilizado tipo 1, embalado em pacotes de 5 kg, onde deverá conter mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 260 | 1.500 |  |  |
| 68 | Arroz parboilizado tipo 1, embalado em pacotes de 2 kg, onde deverá conter mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 200 | 2.500 |  |  |
| 69 | Arroz integral Tipo: 1. Subgrupo: parboilizado integral, classe longo fino. Pacote de 1Kg, em plástico atóxico, devendo conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. | Pacote | 40 | 100 |  |  |
| 70 | Aveia em flocos finos, embalagem com 170 gramas, data de fabricação e validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. Informação quanto à presença de glúten: não contém glúten. | Pacote | 35 | 500 |  |  |
| 71 | Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,5%, para temperar saladas, embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | Unidade | 10 | 50 |  |  |
| 72 | Biscoito cookie integral (sem açúcar), de primeira linha, à base de cereais integrais 100% naturais, embalagem contendo 150g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | Pacote | 25 | 100 |  |  |
| 73 | Biscoito doce diet/sem adição de açúcar: Diversos sabores. Informação em destaque na embalagem: “DIET” ou "zero açúcar". Pacote contendo 150 gramas de produto. Embalagem plástica, atóxica e resistente. O produto deve ser entregue em caixas reforçadas de papelão de modo a evitar a quebra dos biscoitos. Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade. | Pacote | 30 | 100 |  |  |
| 74 | Biscoito doce tipo Maria chocolate, pacote com 400g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 85 | 400 |  |  |
| 75 | Biscoito salgado integral, 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 integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem. | Pacote | 40 | 100 |  |  |
| 76 | Biscoito doce tipo Maria, pacote com 400g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 95 | 400 |  |  |
| 77 | Biscoito salgado tipo água e sal pacote de 400g, validade, peso e data de fabricação impressos na embalagem. | Pacote | 85 | 400 |  |  |
| 78 | Bombom (chocolate) pacotes de 1 kg – com fabricação e validade impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 80 |  |  |
| 79 | Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica com 200g. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Pacote | 25 | 300 |  |  |
| 80 | Café granulado solúvel, peso 200 gramas a unidade com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem e rótulo com selo de pureza ABIC. | Vidro | 65 | 600 |  |  |
| 81 | Canela em rama pacotes de 100gramas, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 17 | 50 |  |  |
| 82 | Cereal matinal de flocos de milho. Embalagem de 1 Kg, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 30 | 250 |  |  |
| 83 | Chá de camomila em saches, 10 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. | Caixa | 10 | 50 |  |  |
| 84 | Chá de erva doce, em saches, 10 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. | Caixa | 23 | 50 |  |  |
| 85 | Chá de maçã em saches, 10 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. | Caixa | 31 | 50 |  |  |
| 86 | Coco ralado médio sem adição de açúcar, embalagens com 100g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 10 | 50 |  |  |
| 87 | Creme de leite em embalagem tetra pack com peso de 200 g, com validade peso e data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 3 meses. | Unidade | 80 | 1.000 |  |  |
| 88 | Doce cremoso de frutas, sabor variados, embalagem de 400g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pote | 75 | 200 |  |  |
| 89 | Doce de leite cremoso, embalagem de 400 g com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pote | 100 | 300 |  |  |
| 90 | Ervilha em conserva em água, formato em sachê sem adição de sal e açúcar, embalagem de 3 kg, peso drenado 2kg, ingredientes ervilha e água, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 33 | 150 |  |  |
| 91 | Essência de baunilha. Aroma artificial de baunilha. Embalagem contendo 30g, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 15 | 50 |  |  |
| 92 | Extrato de tomate, embalagem em sachet de 2 kg, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Sachet | 90 | 600 |  |  |
| 93 | Farinha de mandioca, em pacotes de 1 kg, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 200 |  |  |
| 94 | Farinha de milho média em pacotes de 1 kg, com validade peso e data de fabricação na embalagem. | Pacote | 75 | 1.500 |  |  |
| 95 | Fermento biológico seco instantâneo, embalagem com 125 g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 25 | 100 |  |  |
| 96 | Farinha de trigo especial, em pacotes de 5 kg com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 95 | 1.000 |  |  |
| 97 | Farinha de trigo especial, em pacotes de 1 kg com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 30 | 1.500 |  |  |
| 98 | Feijão branco, tipo 1, classe branco, pct c/ no mínimo 500g, constituído de no mínimo 95%de grãos inteiros e íntegros, na cor característica, embalagem de polietileno. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. | Pacote | 100 | 500 |  |  |
| 99 | Feijão preto tipo 1, embalados em pacotes firmes de plástico de 1kg com validade mínima de 5 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Kg | 100 | 4.000 |  |  |
| 100 | Fermento em pó químico em latas de 100 gramas com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 25 | 100 |  |  |
| 101 | Flocos de milho, sem adição de açúcar, embalagem com 1kg, em embalagem plástica, resistente, atóxica. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Unidade | 25 | 100 |  |  |
| 102 | Granola, mistura crocante de aveia em flocos, açúcar demerara, extrato de malte, linhaça, flocos de milho, uva passa, flocos de arroz, banana passa, castanha do para, castanha de caju, vitamina E. Deverá conter no mínimo 4,0 gramas de fibra alimentar. Embalagem contendo 01 kg. Rotulagem: cada deverá constar as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade. Validade: 6 meses da data de fabricação. | Unidade | 25 | 100 |  |  |
| 103 | Grão de bico de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isente de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de polietileno atóxico transparente de 500g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da data deentrega. | Unidade | 25 | 250 |  |  |
| 104 | Goiabada tablete de 300 gramas, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Tablete | 25 | 100 |  |  |
| 105 | Leite condensado em embalagem tetra-pak com peso 395gr, com validade, peso e data de fabricação na embalagem. | Unidade | 50 | 400 |  |  |
| 106 | Leite zero lactose UHT integral para dietas com restrição de lactose. Embalagem tetrapak de 1 litro com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Litro | 30 | 100 |  |  |
| 107 | Lentilha desidratada, embalagem de 500g, com validade, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 45 | 600 |  |  |
| 108 | Maionese em sachet de 1 kg, com validade mínima de 6 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Sachet | 40 | 80 |  |  |
| 109 | Macarrão com ovos em ninhos larga e chata, embalagem de 500 g, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 170 | 1.600 |  |  |
| 110 | Macarrão com ovos tipo parafuso, embalagem de 500g com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 170 | 2.500 |  |  |
| 111 | Macarrão com sêmola com espinafre em pó, sem gordura trans, embalagem de 500g, validade mínima de 6 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 50 | 300 |  |  |
| 112 | Macarrão integral tipo parafuso: à base de farinha de trigo integral e glúten de trigo ou sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Não deverá conter corantes artificiais. Embalagem de 500g. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. | Pacote | 50 | 200 |  |  |
| 113 | Macarrão parafuso com vegetais e feijão, sem gordura trans, peso líquido 500 g, baixo teor de sódio. Validade mínima de 6 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 50 | 100 |  |  |
| 114 | Milho conserva em água, formato em sachê sem adição de sal e açúcar, embalagem de 2,7 kg, peso drenado 1,7kg, ingredientes milho e água, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 70 | 150 |  |  |
| 115 | Milho para pipoca embalagem de 500gr com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Pacote | 50 | 60 |  |  |
| 116 | Óleo de girassol: Produzido a partir da semente de girassol. Embalagem de 900ml de óleo. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem deve apresentar: não contém glúten. Validade mínima de 12 meses. | Unidade | 70 | 3.500 |  |  |
| 117 | Orégano seco, embalagem com 50g com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 30 | 200 |  |  |
| 118 | Pó para gelatina, embalagem de 1 kg no sabor de morango, uva ou abacaxi, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Kg | 45 | 100 |  |  |
| 119 | Pó para gelatina natural sem sabor, sem conservantes e aditivos. Embalagem 1kg, validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Kg | 20 | 40 |  |  |
| 120 | Sal iodado refinado, embalagem de 1 kg com data de validade impressos na embalagem, validade mínima de 6 meses. | Kg | 45 | 2.000 |  |  |
| 121 | Sagu de mandioca, embalagem de 500 gramas, com validade, peso e data de fabricação na embalagem. | Pacote | 45 | 50 |  |  |
| 122 | Sardinha em óleo comestível em latas com peso líquido de 125g, os rótulos deverão conter informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da fabricação e o número de registro no Ministério da Agricultura. | Unidade | 125 | 800 |  |  |
| 123 | Tempero completo sem pimenta, sem condimentos, conservantes e corantes, embalagem com 1kg, com validade, peso e data de fabricação na embalagem de plástico resistente e lacrada. Não pode ter realçador de sabor glutamato monossódico na fórmula. | Unidade | 30 | 400 |  |  |
| 124 | Tempero natural desidratado adobo, sem adição de conservantes e corantes. Não pode conter realçador de sabor. Embalagem de 50g. Validade mínima 6 meses. | Unidade | 15 | 50 |  |  |
| 125 | Tempero em pó curry 50g. Apresentação industrial, sem adição de conservantes e corantes. Não pode conter realçador de sabor, matéria-prima açafrão/curry. Validade mínima 6 meses. | Unidade | 15 | 50 |  |  |
| 126 | Uva passa tipo seca, sem caroço deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses. Embalagem integra de 150g. | Unidade | 10 | 50 |  |  |
| 127 | Vinagre de maçã, embalagem de 750 ml, com validade mínima de 3 meses e data de fabricação impressa na embalagem. | Unidade | 35 | 300 |  |  |
| 128 | Água mineral com gás, embalagem de 500 ml, devendo apresentar identificação do fornecedor, nome do produto, prazo de validade, informações nutricionais em fardo de 12 unidades.  | Fardo | 20 | 50 |  |  |
| 129 | Água mineral sem gás, embalagem de 500 ml, devendo apresentar identificação do fornecedor, nome do produto, prazo de validade, informações nutricionais em fardo de 12 unidades. | Fardo | 19 | 50 |  |  |
| 130 | Suco artificial em pó, adoçado, pacote de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. | Unidade | 50 | 250 |  |  |
| 131 | Suco em caixa com 1 litro cada, sabor de Laranja, uva e abacaxi, devendo apresentar na embalagem identificação do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Devendo conter mínimo de 30% de suco natural de fruta. | Unidade | 100 | 1.500 |  |  |
| 132 | Suco de uva integral - com 1,5 litros: Sem adição de água, açúcar, corantes e/ou conservantes. Embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. | Unidade | 100 | 500 |  |  |

**\*** **ADEQUADO AO ÚLTIMO VALOR OFERTADO**

Data............................

 .................................................................

Nome, nº do RG e nº do CPF do Representante da Empresa

 .......................................................................

 **Assinatura legível do Representante da Empresa**

**ANEXO III**

**MINUTA DA ATA DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 008/2022**

Por este instrumento público, de um lado o **MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE ASSIS-RS,** com sede na Rua João Moreira, nº 1707, Centro, **CNPJ nº 87.896.882/0001-01**, representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, denominado **CONTRATANTE** e a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo seu representante legal, denominada **PROMITENTE FORNECEDORA**, tendo em vista a homologação do **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N° 008/2022** em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto Municipal nº 907/2018 e Decreto Municipal nº 1.040/2020, pela Portaria Municipal nº 365/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, com subsídios na Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores, mediante o estabelecimento das seguintes cláusulas, firmam a presente Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA I - DO OBJETO E DO VALOR**

* 1. – Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços para futuras aquisições pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | PRODUTO | UNID. | QUANT. MÍN. | QUANT. MÁX. | PREÇO UNITÁRIO EM R$ | MARCA |
|  |  |  |  |  |  |  |

1.2 – As quantidades constantes nesta Ata de Registro de Preços poderão não ser adquiridas pelo Município. Quando adquiridas, serão fornecidas pela empresa acima identificada, mediante emissão e recebimento pela **PROMITENTE FORNECEDORA** da NOTA DE EMPENHO (válida como ordem de fornecimento), de acordo com o disposto na presente Ata e no edital que a originou, podendo o fornecimento ser parcial ou total, de acordo com as necessidades do Município.

**CLÁUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, contado a partir da data da assinatura, computadas todas as prorrogações.

2.2 – Nos termos do art. 15, §4° da Lei Federal n° 8.666/93, alterada pela Lei Federal n° 8.883/94, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de São Francisco de Assis não será obrigado à aquisição, exclusivamente por seu intermédio, dos materiais referidos na Cláusula I, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.

2.3 – Em cada aquisição decorrente desta Ata, serão observados, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° 008/2022, que o precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

2.4-Ressalva de que, no prazo de validade da Ata, a Administração poderá não contratar.

**CLÁUSULA III – DO PAGAMENTO**

3.1- O pagamento será efetuado em até 15(quinze) dias do mês subsequente ao do recebimento definitivo do(s) produto(s) e apresentação da Nota Fiscal Eletrônica mediante depósito na conta corrente de titularidade do fornecedor.

3.2-A nota fiscal eletrônica emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do pregão eletrônico, da ordem de fornecimento, a indicação do banco, agência e número de conta corrente em que o pagamento deverá ser efetuado, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

3.2.1- A fornecedora deverá apresentar a nota fiscal, de acordo com a nota de empenho emitida pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

3.3- A Nota fiscal eletrônica somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

3.4-Além da nota fiscal eletrônica do(s) produto(s) entregue(s), a(s) empresa(s) deverá(ão) manter atualizados (durante a validade do registro) e, quando solicitado, apresentar e os seguintes documentos:

3.4.1- Prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional - PGFN (Certidão Conjunta);

3.4.2- Prova de regularidade com o FGTS (CRF – Certificado de Regularidade de Situação, expedido pela Caixa Econômica Federal);

3.4.3- Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, relativa à sede ou domicílio do proponente.

3.5- O CNPJ da Detentora da Ata constante da nota fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

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

3.7- Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

**CLÁUSULA IV – DA ENTREGA**

4.1- O prazo de entrega da quantidade solicitada será de no máximo 10 (dez) dias úteis, a partir da confirmação do recebimento da Nota de Empenho emitido pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

4.1.1 - No caso dos produtos constantes nos itens nºs 6, 12, 20, 21, 27, 31, 46 e 47, esses terão entregas semanais, nas segundas-feiras, conforme cronograma que será remetido junto à Nota de Empenho. Caso a segunda-feira não seja dia útil, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil subsequente.

4.2- **OS PRODUTOS QUE FOREM SOLICITADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA** DEVERÃO ser entregues na Secretaria de Educação, telefone 55 3252 1220, localizada na Rua 13 de janeiro, nº 1467, Centro, das 08h00min às 12h00min, respeitando-se a quantidade solicitada, o prazo de entrega ou dia definido para entrega, se houver.

4.3 - **OS PRODUTOS QUE FOREM SOLICITADOS PELA SECRETARIA DE SAÚDE** DEVERÃO ser entregues no CAPS, telefone 55 3252 3458, localizado na Rua Silva Jardim, s/nº, Centro, ao lado do Posto Central, das 08h00min às 12h00min respeitando-se a quantidade solicitada, o prazo de entrega ou dia definido para entrega, se houver;

4.4 - **OS PRODUTOS SOLICITADOS PELA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL** DEVERÃO ser entregues na Secretaria, telefone 55 3252 1200, localizada na Rua Gabriel Machado nº 1931, Centro, das 08h00min às 12h00min respeitando-se a quantidade solicitada, o prazo de entrega ou dia definido para entrega, se houver;

4.5 - **OS PRODUTOS SOLICITADOS PELAS DEMAIS SECRETARIAS** DEVERÃO ser entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal, telefone 55 3252 2588, localizado na Rua João Moreira, nº 1707, Centro, acesso pela Rua Ipiranga, no horário das 07h30min às 11h30min, respeitando-se a quantidade solicitada e o prazo de entrega.

4.6 - Em nenhuma hipótese serão aceitos e recebidos pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Assis, produtos diferentes do exigido nesta licitação, sendo que estes deverão respeitar a legislação em vigor.Todas as entregas ocorrerão sem ônus de qualquer natureza à Administração Municipal.

4.6.1- Não será aceita mercadoria entregue em local diverso do disposto no edital.

4.7- A empresa fornecedora deverá fazer constar na Nota Fiscal Eletrônica a data e hora em que a entrega do(s) produto(s) foi feita, além da identificação de quem procedeu o recebimento do(s) produto(s).

4.8- Os materiais, quando for o caso, deverão ser entregues com as embalagens em perfeito estado. Sendo constatada qualquer irregularidade, o fornecedor deverá entregar nova remessa dentro das condições ideais.

4.9- Caso o objeto não esteja de acordo com o exigido será rejeitado para que seja substituído, sem ônus para a Administração. Os custos para que sejam substituídos correrão exclusivamente às expensas do fornecedor.

4.10-Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de até 05 (cinco) dias consecutivos.

4.11- O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

**CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES**

**5.1 – Do Município**

5.1.1 – Atestar o efetivo recebimento definitivo do objeto licitado;

5.1.2 – Aplica a PROMINENTE FORNECEDORA penalidades, quando for o caso;

5.1.3 – Prestar toda e qualquer informação a licitante vencedora, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

5.1.4 – Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal e cumprimentos dos requisitos do edital;

5.1.5 – Notificar, por escrito à Contratada da aplicação, de qualquer sanção.

**5.2 – Da Promitente Fornecedora**

5.2.1 – Fornecer o objeto desta licitação conforme as especificações contidas neste edital, obedecendo às normas legais que disciplinam o objeto.

5.2.2 - Serão de inteira responsabilidade da fornecedora, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução deste contrato, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda.

5.2.3 – A fornecedora assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e acuidade, atendendo a todas as medidas de segurança necessárias que envolvem o fornecimento, substituindo os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias e exigidas estabelecidas neste instrumento.

5.2.4 - Deverá a fornecedora manter atualizados os pagamentos decorrentes da contratação (quando ocorrer), como salário de empregados e quaisquer outros, ficando a cargo da mesma a responsabilidade por quaisquer acidentes que possam vir a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, e por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes asseguram.

5.2.5 – Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao município ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

5.2.6 - Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

5.2.7 – Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação.

5.2.8- Nos casos em que o produto venha a ser interditado ou a fabricação esteja em atraso, descontinuada temporariamente ou definitivamente, durante a vigência da ata de registro de preços, a empresa vencedora deverá substituir o produto por outro compatível ao solicitado, devendo previamente protocolar a proposta devidamente justificada acompanhada da documentação através do e-mail compras@saofranciscodeassis.rs.gov.br, sendo obrigatória a menção do número da presente licitação e o assunto.

5.2.9 - Ressalva de que, no prazo de validade, a Administração poderá não contratar.

**CLÁUSULA VI – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

6.1 – O contrato de aquisição decorrente da presente Ata de Registro de Preços será formalizado pela emissão da Nota de Empenho pela detentora, através do Setor de compras desta Prefeitura.

6.2 – A detentora da presente Ata de Registro de Preços será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.

6.3 – Toda aquisição deverá ser efetuada mediante solicitação da unidade requisitante, a qual deverá ser feita através de Nota de Empenho.

6.4 - Toda e qualquer entrega de material fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os materiais, o que fará(ão) no prazo de até 5(cinco) dias consecutivos ficando entendido que correrão por sua conta tais substituições, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.5 - O objeto desta licitação será recebido e fiscalizado pela respectiva Unidade Contratante, consoante o disposto no artigo 73, inciso II, alínea “a”, da Lei Federal nº. 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei Federal nº. 8.883/94 e seguintes e demais normas pertinentes, sendo resguardado o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os produtos em condições satisfatórias ou que estejam em desacordo o licitado e ou constante na nota fiscal eletrônica.

**CLÁUSULA VII – DAS PENALIDADES**

7.1- Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

a) ausência de entrega ou deixar de apresentar os originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação para fins de assinatura do contrato ou da ata: multa de 10% sobre o valor estimado da contratação e impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos;

b) apresentação de documentação falsa para participação no certame: multa de 10% sobre o valor estimado da contratação e impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos;

c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável: afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos;

d) manter comportamento inadequado durante o pregão: afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos;

e) não manutenção da proposta, após a adjudicação: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

f) cometimento de fraude fiscal: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

g) fraudar a execução do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5(cinco) cinco anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

h) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado, ou seja, pequenos descumprimentos contratuais: advertência por escrito;

i) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 5 (cinco) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;

j) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 (três) anos e multa de 5% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;

k) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 (cinco) anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

l) o atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5% por dia de atraso limitado ao máximo de 10% sobre o valor total do que lhe foi adjudicado.

m) causar prejuízo material resultante diretamente do fornecimento do produto: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 10 % sobre o valor do produto que foi vencedor no certame. A declaração terá efeitos enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que a contratada se reabilite junto à autoridade que aplicou a sanção, mediante o ressarcimento de todos os prejuízos que tenha causado e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do artigo 87 da Lei 8.666/93.

7.2- As sanções previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

7.3- Não serão aplicadas multas, se justificada e comprovadamente, o atraso na execução do objeto advier de caso fortuito ou de força maior.

7.4- Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados a licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

7.5- Verificando-se outras irregularidades na execução do contrato, não tipificadas nos itens anteriores poderá a Administração aplicar as demais penalidades previstas pelo art. 87 da Lei 8.666/93.

7.6- As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

7.7- Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual. As sanções serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela administração.

7.8- As sanções descritas também se aplicam aos licitantes que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

**CLÁUSULA VIII – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

8.1 – Considerando o prazo de validade estabelecido no item 2.1 da Cláusula II da presente Ata, e, em atendimento ao §1° do art. 28 da Lei Federal n° 9.069/95, ao art. 3° §1°, da Medida Provisória n° 1.488-16/96 e demais legislações pertinentes, é vedado qualquer reajustamento de preços, até que seja completado o período de 1 (um) ano contado a partir da data de recebimento das propostas indicadas no preâmbulo do edital que integra a presente Ata de Registro de Preços, observadas as disposições constantes do Decreto Municipal 907/2018.

8.2 – Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie ou de alteração dos preços, comprovadamente praticadas no mercado com a finalidade de manter o equilíbrio econômico e financeiro da avença.

8.3 - A Administração Municipal poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida a prévia defesa da Detentora da Ata e de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando as alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da assinatura da Ata pelas partes interessadas.

8.4 – O preço, quando atualizado, não poderá ser superior ao praticado no mercado.

**CLÁUSULA IX – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1- A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada pela Administração, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, quando:

9.1.1- A promitente fornecedora não cumprir as obrigações constantes na Ata.

9.1.2- A detentora não receber ou retirar qualquer Nota de Empenho, no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;

9.1.3- A promitente fornecedora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços.

9.1.4- Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração, com observância das disposições legais.

9.1.5-Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticadas no mercado e a detentora não acatar a revisão dos mesmos;

9.1.6- Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

9.2- A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos acima será feita por e-mail ou por correspondência juntando-se o comprovante ao processo administrativo da presente Ata de Registro de Preços.

9.2.1- No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da promitente fornecedora, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

9.3- Pelo deferimento à promitente fornecedora que, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei Federal n° 8.666/93, alterada pela Lei Federal n° 8.883/94.

9.3.1-A solicitação da promitente fornecedora para cancelamento do preço registrado somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração, se apresentada com antecedência de 5(cinco) dias da data da convocação para firmar contrato de fornecimento ou de prestação de serviços pelos preços registrados, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

**CLÁUSULA X – DAS UNIDADES REQUISITANTES**

10.1 – O objeto desta Ata de Registro de Preços poderá ser requisitado pelo seguinte órgão desta Administração: *DIVERSAS SECRETARIAS.*

**CLÁUSULA XI – DAS COMUNICAÇÕES**

11.1 – As comunicações entre as partes, relacionadas com o acompanhamento e controle da presente Ata, serão feitas sempre por escrito, com melhor detalhamento possível, através do e-mail compras@saofranciscodeassis.rs.gov.br sendo obrigatória a menção do número da presente licitação.

**CLÁUSULA XII - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

12.1 – Os recursos orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão alocados quando da emissão das Notas de Empenho.

**CLÁUSULA XIII - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO**

13.1 – A presente Ata de Registro de Preços reger-se-á conforme o Edital da licitação modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° 008/2022.

**CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1 – Integram esta Ata, o edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° 008/2022 e proposta da empresa acima qualificada, classificada em 1° lugar no(s) item(ns) descrito(s) na cláusula I desta ata.

14.2 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo pelasdisposições legais e condições estabelecidas no presente Edital, que se regerá pelas normas gerais da Lei n.º 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 907/2018, do Decreto Municipal nº 1.040/2020, da Lei complementar 123/2006 e suas alterações posteriores, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e as condições deste Edital, no que não colidir com a primeira e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

**CLÁUSULA XV – DO FORO**

15.1 – As parte elegem o foro da Comarca de São Francisco de Assis-RS, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença de duas testemunhas abaixo.

São Francisco de Assis, ------- de ---------- de 2022.

 Empresa:--------------

 Prefeito Municipal CNPJ nº -------------------

 Contratante Empresa Detentora da Ata