

**PREGÃO ELETRÔNICO
MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
ESTADO DE SANTA CATARINA**

PREGÃO ELETRÔNICO N. 05/2021
(Processo Administrativo n. 08/2021)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS, ESTADO DE SANTA CATARINA**, por meio do Setor de Licitações, sediado Praça Anchieta, n. 10, Centro, Antônio Carlos/SC, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos da Lei n. 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n. 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto n. 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto n. 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP n. 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP n. 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei n. 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n. 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 05 de fevereiro de 2021.

Horário: 09h30min.

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1.O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Antônio Carlos/SC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP n. 3, de 2018.

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

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n. 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n. 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão n. 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

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

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

4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n. 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

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

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

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

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

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP n. 2, de 16 de setembro de 2009.

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

4.4.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei n. 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.3.Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4.As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n. 123, de 2006.

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário e total do item (somente duas casas decimais);

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto;

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

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

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

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

6.6. Diante de inconsistências no descritivo dos itens na plataforma do pregão eletrônico e no termo de referência (anexo I), prevalecerá o descritivo constante no termo de referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1% (um por cento).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC n. 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto n. 8.538, de 2015.

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

7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei n. 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.26.1. no país;

7.26.2. por empresas brasileiras;

7.26.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n. 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

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

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

8.6.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.

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

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

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

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

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

8.6.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

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

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

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

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

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

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n. 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

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

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

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

9.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

9.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP n. 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP n. 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

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

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

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

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

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

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

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n. 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.11. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

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

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

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n. 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei n. 8.666/93).

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC n. 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO PAGAMENTO

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n. 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

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

20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

20.1.3. apresentar documentação falsa;

20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.6. não mantiver a proposta;

20.1.7. cometer fraude fiscal;

20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e

decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

20.8.A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

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

20.11.A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n. 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei n. 9.784, de 1999.

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

20.13.As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.14.As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

21.2.A impugnação poderá ser realizada por meio eletrônico, devendo ser enviada para o e-mail licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br, ou por meio presencial, mediante protocolo no Setor de Protocolos Municipal, localizado na Praça Anchieta, n. 10, Centro, Antônio Carlos/SC.

21.2.1. A impugnação realizada eletronicamente deverá ser assinada digitalmente.

21.2.2. A impugnação realizada presencialmente deverá ser endereçada ao Setor de Licitações, com a observação de encaminhamento urgente.

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

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

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

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

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

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

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br e www.antoniocharlos.sc.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Praça Anchieta, n. 10, Centro, Antônio Carlos/SC, nos dias úteis, no horário das 07h30min as 11h30min e das 13h00min as 17h00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

22.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Antônio Carlos/SC, 19 de janeiro de 2021.

GERALDO PAULI

Prefeito

PREGÃO ELETRÔNICO N. 05/2021
(Processo Administrativo n. 08/2021)

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1.O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do Programa de alimentação Escolar da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Antônio Carlos/SC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

RELAÇÃO DE ITENS, QUANTITATIVOS E ORÇAMENTO

ITEM	CÓDIGO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1		200	Unidade	AÇAFRÃO EM PÓ 50 GRAMAS Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 2,38	R\$ 476,00
2		300	Unidade	AÇÚCAR MASCAVO 500 GRAMAS Características Técnicas: Produto produzido a partir do caldo recém-extraído da cana-de-açúcar, bruto, úmido e escuro, portanto natural e livre de produtos químicos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 6,97	R\$ 2.091,00

3		800	Quilogram a	<p>AÇÚCAR CRISTAL QUILOGRAMA Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 3,44	R\$ 2.752,00
4		70	Quilogram a	<p>ALHO A GRANEL QUILOGRAMA Características Técnicas: Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas.</p>	R\$ 24,53	R\$ 1.717,10
5		350	Unidade	<p>AMIDO DE MILHO 500 GRAMAS Ingredientes: Amido de milho 100% puro, para o preparo de mingaus, pudins e usos diversos em confeitaria. Embalagem: Sachê de 500 g, acondicionado em caixa de papel cartão. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 5,34	R\$ 1.869,00
6		300	Quilogram a	<p>ARROZ AGULINHA TIPO 1 (ARROZ BRANCO) Características técnicas: branco, classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p>	R\$ 5,78	R\$ 1.734,00

				<p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 45 dias.</p>		
7		330	Unidade	<p>ARROZ PARBOILIZADO 5 QUILOGRAMAS</p> <p>Características técnicas: parboilizado- classe: longo fino- tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 23,20	R\$ 7.656,00
8		270	Quilogram a	<p>ARROZ INTEGRAL 1 QUILOGRAMA</p> <p>Características técnicas: parboilizado- classe: longo fino- tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 6,20	R\$ 1.674,00
9		280	Unidade	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS 200 GRAMAS</p> <p>Ingredientes: Aveia laminada em flocos finos.</p> <p>Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 200 ge hermeticamente selado.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão</p>	R\$ 3,83	R\$ 1.072,40

				Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.		
10		200	Unidade	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS 200 GRAMAS Ingredientes: Aveia laminada em flocos finos. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 200 ge hermeticamente selado. Embalagem secundária: caixa de papelão Prazo de validade: Mínimo 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 45 dias.	R\$ 3,83	R\$ 766,00
11		200	Unidade	BISCOITO CASEIRO SABOR AMENDOIM SEM GLÚTEN 150 GRAMAS Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, amendoim, polvilho, gordura de palma, ovos, açúcar, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: polipropileno de no mínimo 150 g. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	R\$ 6,92	R\$ 1.384,00
12		200	Unidade	BISCOITO CASEIRO SABOR COCO SEM GLÚTEN 150 GRAMAS Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: polipropileno de no mínimo 150 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	R\$ 7,09	R\$ 1.418,00
13		500	Unidade	CACAU EM PÓ 200 GRAMAS Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau Ingredientes: cacau em pó. NÃO	R\$ 15,67	R\$ 7.835,00

				CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.		
14		120	Unidade	CANELA EM PÓ 30 GRAMAS Características Técnicas: pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro, com aspectos e cheiro-aromático de sabor próprio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 2,61	R\$ 313,20
15		70	Unidade	CANELA EM PAU 10 GRAMAS Características Técnicas: Casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro, com aspectos e cheiro-aromático de sabor próprio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 45 dias.	R\$ 2,19	R\$ 153,30
16		140	Unidade	CHÁ SORTIDO – SACHÊS – 10 UNIDADES (CIDREIRA, CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ) Características Técnicas: acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem) Prazo de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 60 dias.	R\$ 3,72	R\$ 520,80
17		100	Quilogram a	CHIA EM GRÃOS – SEMENTE KG Características Técnicas: semente de chia livre de matéria estranha. Embalagem: embalagem plástica identificada com nome da empresa, data de fabricação, data de validade. Prazo de validade: mínimo: 3 meses Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 14,82	R\$ 1.482,00
18		170	Unidade	COCO EM FLOCOS INTEGRAL DESIDRATADO 100 GRAMAS Características técnicas: coco em flocos sem açúcar, parcialmente desengordurado com teor mínimo de	R\$ 5,93	R\$ 1.008,10

				<p>lipídio de 3 g em 100 g.</p> <p>Ingredientes: polpa de coco desidratada.</p> <p>Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens transparentes atóxicas, de 100 g hermeticamente selados.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 45 dias.</p>		
19		130	Unidade	<p>COLORIFICO 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: pó fino, coloração vermelho intenso.</p> <p>Ingredientes: Fubá, urucum.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 5,69	R\$ 739,70
20		50	Unidade	<p>CRAVO DA ÍNDIA 10 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: cravo constituído por botões florais são, secos e limpos.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo 45 dias.</p>	R\$ 2,44	R\$ 122,00
21		400	Unidade	<p>ERVILHA PARTIDA 400 GRAMAS</p> <p>Características técnicas: tipo 1, constituída de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Ingredientes: ervilhas verdes.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 7,49	R\$ 2.996,00
22		260	Unidade	<p>ERVILHA CONGELADA 300 GRAMAS</p> <p>Ingredientes: ervilhas.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6</p>	R\$ 5,97	R\$ 1.552,20

				meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.		
23		100	Quilogram a	FARINHA DE LINHAÇA MARROM KG Características Técnicas: Não deverá apresentar resíduos de impureza, bolor ou cheiro não-característico. Embalagem: embalagem plástica identificada com nome da empresa, data de fabricação, data de validade. Prazo de validade: mínimo: 3 meses Data de Fabricação: máximo de 30 dias.	R\$ 13,72	R\$ 1.372,00
24		240	Unidade	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA QUILOGRAMA Características técnicas: Farinha de mandioca seca e torrada, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg. Data de validade: mínimo de 180 dias.	R\$ 5,23	R\$ 1.255,20
25		160	Unidade	FARINHA DE ROSCA 500 GRAMAS Características Técnicas: Ingredientes: Farinha de trigo, sal e fermento. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 500 g. Data de validade: mínimo de 180 dias.	R\$ 4,04	R\$ 646,40
26		350	Unidade	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA TIPO 1 – 5 QUILOGRAMAS Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 5 kg.	R\$ 17,28	R\$ 6.048,00

				<p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>		
27		250	Unidade	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL QUILOGRAMA</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo integral fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Enriquecida com ferro e ácido fólico nas proporções determinadas pela Anvisa.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta e ser resistente. O produto deve estar acondicionado em embalagens de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 4,31	R\$ 1.077,50
28		150	Unidade	<p>FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE 400 G</p> <p>Ingredientes: trigo para quibe</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias</p>	R\$ 3,93	R\$ 589,50
29		200	Unidade	<p>FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ SECO E INSTANTÂNEO 125 GRAMAS</p> <p>Características técnicas: fermento seco instantâneo para confecção de pães.</p> <p>Embalagens: deve estar intacta, contendo 125 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 45 dias.</p>	R\$ 4,84	R\$ 968,00
30		340	Unidade	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100</p>	R\$ 3,97	R\$

				<p>GRAMAS Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Embalagens: devem ser intactas, em latas de 100 g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>		1.349,80
31		140	Quilogram a	<p>FUBÁ FINO QUILOGRAMA Características técnicas: fubá mimoso de milho. Ingredientes: Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 3,17	R\$ 443,80
32		80	Unidade	<p>GERGELIM TOSTADO BRANCO DESCASCADO 200 GRAMAS Prazo de validade: Mínimo 3 meses.</p>	R\$ 10,33	R\$ 826,40
33		240	Unidade	<p>GRANOLA SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES 1000 GRAMAS Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva-passa, flocos de arroz, extrato de malte, castanha-do-pará, coco, gergelim, linhaça marrom, aroma e antioxidante natural tocoferol (vitamina E). Em 40 g do produto deve conter: 152 Kcal, Carboidratos 26g, Proteínas 4,5g, Gorduras totais 3,5g, Gordura saturada 1,1g, Fibra alimentar 3,0g e sódio 19mg. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Em pacotes de no mínimo 1000 g. Não deve conter etiqueta sobreposta. Prazo de validade: 9 meses.</p>	R\$ 17,19	R\$ 4.125,60
34		200	Unidade	<p>GRÃO DE BICO 400 GRAMAS Características técnicas: tipo 1, constituída de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e</p>	R\$ 7,26	R\$ 1.452,00

				<p>mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Ingredientes: grão de bico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>		
35		3500	Unidade	<p>IOGURTE BATIDO INTEGRAL SABORES 900 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Iogurte integral sabores abacaxi, morango, pêssigo e salada de frutas, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura.</p> <p>Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno de 1 litro.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias</p> <p>Data de fabricação: máximo 5 dias.</p>	R\$ 6,38	R\$ 22.330,00
36		800	Unidade	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL 1000 G</p> <p>Características Técnicas: Iogurte natural integral, sem glúten, sem adição de açúcar.</p> <p>Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea.</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno de 1 litro.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias</p> <p>Data de fabricação: máximo 5 dias.</p>	R\$ 7,66	R\$ 6.128,00
37		350	Litro	<p>IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Iogurte natural zero lactose, sabor morango, sem glúten, sem adição de açúcar, zero gordura.</p> <p>Ingredientes: leite desnatado pasteurizado, soro concentrado, preparado de morango com pedaços (água, polpa de morango, aroma natural de morango, amido modificado, corante natural carmim cochonilha, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, espessante pectina, fosfato</p>	R\$ 6,49	R\$ 2.271,50

				<p>tricálcico), enzima lactase, fermento lácteo, estabilizantes gelatina e goma guar, corante natural de beterraba, aroma natural.</p> <p>Embalagem: plástica, 500 g.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias</p> <p>Data de fabricação: máximo 5 dias.</p>		
38		200	Unidade	<p>IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE 170 G</p> <p>Características Técnicas: Iogurte natural integral zero lactose, sem glúten, sem adição de açúcar.</p> <p>Ingredientes: leite integral pasteurizado e cultura láctea e enzima lactase.</p> <p>Embalagem: copo de 170 g.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias</p> <p>Data de fabricação: máximo 5 dias.</p>	R\$ 3,59	R\$ 718,00
39		10.000	Litro	<p>LEITE LONGA VIDA INTEGRAL 1 LITRO</p> <p>Características técnicas: leite que passa por processo de ultra pasteurização (UHT), identificação de órgão de inspeção sanitária devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).</p> <p>Embalagem primária: tipo longa vida de 1 litro.</p> <p>Prazo de validade: 120 dias.</p>	R\$ 4,22	R\$ 42.200,00
40		1000	Litro	<p>LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE 1 LITRO</p> <p>Características Técnicas: Leite UHT Zero Lactose.</p> <p>Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente.</p> <p>Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 4,89	R\$ 4.890,00

41		250	Unidade	<p>LENTILHA 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: leguminosa comestível tipo 1, de 1ª qualidade, isento de matérias estranhas e sujidades.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 500 g de peso líquido.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 45 dias.</p>	R\$ 6,66	R\$ 1.665,00
42		80	Unidade	<p>LINHAÇA MARROM (SEMENTE) 200 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: sementes de linhaça marrom puras, livres de sujidades e mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 5,91	R\$ 472,80
43		100	Unidade	<p>LOURO EM FOLHAS 5 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: folhas de louro picadas e desidratadas isentam de materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Ingredientes: folhas de louro</p> <p>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 1,96	R\$ 196,00
44		550	Unidade	<p>MACARRÃO ALETRIA (CABELO DE ANJO) 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo cabelinho de anjo. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>	R\$ 4,14	R\$ 2.277,00

45		340	Unidade	<p>MACARRÃO TIPO CARAMUJINHO 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: macarrão com ovos tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo de 60 dias.</p>	R\$ 4,00	R\$ 1.360,00
46		300	Unidade	<p>MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Macarrão integral de sêmola de trigo duro. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p> <p>Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>	R\$ 4,54	R\$ 1.362,00
47		500	Unidade	<p>MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO 500 G</p> <p>Características Técnicas: Macarrão integral de sêmola de trigo duro. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p> <p>Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
48		550	Unidade	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p>	R\$ 3,20	R\$ 1.760,00

				<p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>		
49		70	Unidade	<p>MANJERICÃO DESIDRATADO 5 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: folha de manjeriço picada e desidratada isenta de materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Ingredientes: manjeriço.</p> <p>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 2,14	R\$ 149,80
50		1000	Unidade	<p>MANTEIGA EXTRA COM SAL 200 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: manteiga feita com creme de leite pasteurizado, com registro no SIF.</p> <p>Ingredientes: creme de leite pasteurizado e sal.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, formato retangular tipo tablete de 200 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 8,67	R\$ 8.670,00
51		250	Quilogram a	<p>MELADO DE CANA 1 QUILOGRAMA</p> <p>Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 45 dias.</p>	R\$ 10,58	R\$ 2.645,00
52		100	Unidade	<p>MILHO PARA PIPOCA 500 GRAMAS</p> <p>Características técnicas: tipo 1, amarela, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso,</p>	R\$ 3,09	R\$ 309,00

				<p>sujidades e mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, ser atóxica, pacote de 500 g, de polietileno transparente e hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>		
53		330	Unidade	<p>MILHO VERDE CONGELADO 300 GRAMAS</p> <p>Ingredientes: milho</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	R\$ 7,05	R\$ 2.326,50
54		600	Unidade	<p>NATA 400 GRAMAS</p> <p>Características técnicas: Creme de leite pasteurizado com 45% de gordura.</p> <p>Ingredientes: creme de leite.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de plástico de 400 g, hermeticamente selada.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 30 dias.</p>	R\$ 7,61	R\$ 4.566,00
55		70	Unidade	<p>NOZ MOSCADA COM 2 UNIDADES</p> <p>Características Técnicas: semente de noz moscada, isento de materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Ingredientes: noz moscada.</p> <p>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 3,18	R\$ 222,60
56		900	Unidade	<p>ÓLEO DE SOJA 900 ML</p> <p>Embalagens: Deve estar intactas, transparentes atóxicas tipo pet, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900 ml.</p>	R\$ 9,45	R\$ 8.505,00

				<p>Data de validade: mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>		
57		120	Unidade	<p>ORÉGANO DESIDRATADO 50 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: folhas de orégano picadas e desidratadas isento de materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Ingredientes: orégano.</p> <p>Embalagem: Embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máximo 30 dias.</p>	R\$ 5,66	R\$ 679,20
58		1200	Dúzia	<p>OVOS DE GALINHA VERMELHOS GRANDES</p> <p>Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão resistentes tipo kraft, com capacidade de, no máximo, 10 bandejas.</p>	R\$ 6,46	R\$ 7.752,00
59		300	Quilogram a	<p>POLVILHO AZEDO 1 QUILOGRAMA</p> <p>Características Técnicas: Polvilho azedo tipo 1, ausência de umidade, fermentação, ranço. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores.</p> <p>Ingredientes: polvilho azedo de mandioca. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 1 kg.</p> <p>Data de validade: mínimo de 180 dias.</p>	R\$ 7,31	R\$ 2.193,00
60		250	Pacote	<p>POLVILHO DOCE 500 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Polvilho doce tipo 1, ausência de umidade, fermentação, ranço. Deve apresentar coloração homogênea e ausência de odores.</p>	R\$ 4,49	R\$ 1.122,50

				<p>Ingredientes: polvilho doce de mandioca. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno atóxico transparente, com peso líquido de 500 g.</p> <p>Data de validade: mínimo de 180 dias.</p>		
61		800	Unidade	<p>QUEIJO MUSSARELA 250 GRAMAS</p> <p>Características Técnicas: Produto elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, fatiado e interfolhado, com Selo de Inspeção Estadual (SIE).</p> <p>Ingredientes: fermento lácteo, coalho bovino líquido e cloreto de sódio.</p> <p>Embalagens: acondicionada em embalagens à vácuo de 250 g.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 60 dias.</p> <p>Data de Fabricação: até 7 dias.</p>	R\$ 10,33	R\$ 8.264,00
62		200	Quilogram a	<p>SAL MARINHO QUILOGRAMA</p> <p>Características Técnicas: sal marinho iodado refinado, 1ª qualidade, não devendo apresentar sujidades e misturas inadequadas.</p> <p>Embalagens: polietileno leitoso ou transparente de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 60 dias.</p>	R\$ 4,13	R\$ 826,00
63		400	Quilogram a	<p>UVA-PASSA PRETA SEM SEMENTES KG</p> <p>Características Técnicas: Frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Ingredientes: uva passa sem sementes.</p> <p>Embalagens: plástica. Deve conter no rótulo a informação nutricional, prazo de validade e demais especificações do produtor.</p>	R\$ 34,50	R\$ 13.800,00

				Prazo de validade: mínimo 60 dias da data da entrega.		
64		140	Unidade	VINAGRE DE ÁLCOOL 900 ML Ingredientes: fermentado acético de álcool, água. Embalagens: plásticas de polietilenos transparentes tipo pet resistentes. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	R\$ 1,83	R\$ 256,20
65		1.850	Quilogram a	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO MOÍDO QUILOGRAMA Características Técnicas: carne bovina sem osso, com no máximo 8% de gordura, congelada e moída sem gordura e sebo aparente, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	R\$ 27,26	R\$ 50.431,00
66		1200	Quilogram a	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS QUILOGRAMA Características Técnicas: Peça de carne bovina magra sem osso, com no máximo 15% de gordura, congelada, sem gordura e sebo aparente, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo, com 1 kg e revestido por caixa de papelão	R\$ 33,98	R\$ 40.776,00

				ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.		
67		1.800	Quilogram a	FILE DE FRANGO - SASSAMI QUILOGRAMA Características Técnicas: Peito de frango congelado, cortado em postas de 60 g a 80 g cada, sem osso, sem pele e sem gordura, sem manchas, coloração clara, aderente, sem odores. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	R\$ 14,80	R\$ 26.640,00
68		800	Quilogram a	LOMBO SUÍNO SEM OSSO QUILOGRAMA Características Técnicas: Peça de carne suína sem osso, congelada, sem pele, gordura e sebo aparente, carne de cor uniforme, entre rosada e avermelhada, elástica firme e com odor agradável. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou	R\$ 29,86	R\$ 23.888,00

				federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias		
69		1000	Quilogram a	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA QUILOGRAMA Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.	R\$ 20,64	R\$ 20.640,00
Valor total máximo:						R\$ 378.530,10

1. DA PROPOSTA

- 1.1 Somente serão aceitas propostas para o(s) item(ns) com valor igual ou inferior ao estipulado no presente Termo de Referência, sob pena de desclassificação da proposta.
- 1.2. Diante de inconsistências no descritivo dos itens na plataforma do pregão eletrônico e no termo de referência (anexo I), prevalecerá o descritivo constante no termo de referência.

2. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS

- 2.1. As empresas vencedoras deverão apresentar as amostras dos produtos para análise da Nutricionista, na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.
- 2.1.1. As licitantes deverão apresentar um relatório das amostras apresentadas, em duas vias, no qual deverá constar as amostras entregues para análise, com as respectivas marcas, sob pena de desclassificação.
- 2.1.2. As amostras deverão estar etiquetadas com o razão social da licitante, número do pregão e número do item.
- 2.1.3. As amostras serão submetidas à avaliação sensorial com posterior emissão de parecer técnico da Nutricionista, sendo condição essencial à aprovação para a classificação da proposta.
- 2.1.3.1. O prazo para emissão do parecer de análise das amostras é de até 05 (cinco) dias úteis contados da data final da apresentação das mesmas. Na avaliação sensorial serão avaliados os seguintes critérios:
- Adequação e resistência da embalagem apresentada;
 - Licença sanitária do fabricante;
 - Característica do produto quanto ao sabor, cor, odor e textura;

d) Rotulagem (a qual deverá obedecer a legislação em vigor);

e) Prazo de validade;

f) Adequação do produto às especificações do edital;

g) Apresentação de documentação solicitada.

2.1.3.2. O parecer técnico referente às amostras será publicado no site do Município de Antônio Carlos/SC – www.antoniocarlos.sc.gov.br.

2.1.4. As amostras aprovadas serão retidas para serem confrontadas com os produtos no ato da entrega.

2.2. Em conjunto com as amostras, as licitantes deverão apresentar documentação de qualificação técnica, sob pena de desclassificação:

2.2.1. DECLARAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTO EM 24 (vinte e quatro) HORAS, caso o mesmo seja rejeitado no momento da entrega ou durante a manipulação e ou cocção;

2.2.2. DECLARAÇÃO comprometendo-se a SUBSTITUIÇÃO DO LOTE OU PARTE DO LOTE, de todos os produtos cotados, caso os mesmos venham apresentar problemas durante o período de consumo conforme a data de validade, que deverá ser entregue junto com as amostras.

2.2.3. DECLARAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO, informando a procedência e qualidade dos produtos que irá entregar bem como o número de telefone que deverá estar disponível para atendimento durante o horário comercial para solução de possíveis problemas.

2.2.4. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA dos últimos 12 (doze) meses, concedida pela Vigilância Sanitária do seu município de origem.

2.2.5. CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO de origem animal no órgão competente (SIF, SIP, SIM).

3. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1. As solicitações dos produtos serão realizadas pela Secretaria de Educação e Cultura.

3.2. Os produtos deverão ser entregues nas unidades escolares municipais, conforme o cronograma que será apresentado através de planilhas à(s) contratada(s).

3.3. A entrega dos produtos deverá ser feita em um período de até 05 (cinco) dias corridos, a contar do pedido feito, para não comprometer o cardápio estipulado.

3.4. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIP, SIF).

3.5. Cada entrega deverá ser acompanhada por uma Guia de Entrega com o nome do fornecedor na parte superior da mesma e deverá conter:

a) Nome da unidade escolar;

b) Lista de produtos com as quantidades unitárias de cada item;

c) Assinatura do responsável pelo recebimento na Unidade Escolar.

3.6. Todos os produtos deverão ser rotulados de forma clara, conforme legislação vigente, e deverão conter no mínimo: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, ingredientes, informações nutricionais e número de registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber. As embalagens deverão ser atóxicas e intactas.

3.7. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para isso é fundamental o controle de higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem que substâncias estranhas possam contaminá-los. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação,

dano ou deterioração do produto. Os alimentos não podem estar em contato direto com o chão, devem ficar em estrados e em recipientes ou caixas de polietileno. Os materiais utilizados para proteção e fixação de carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos.

3.8. Alimentos já recebidos pela Unidade Escolar, que eventualmente venham a apresentar alterações de qualidade ainda dentro do prazo de validade, deverão ser recolhidos e substituídos pela contratada. A não regularização implicará na suspensão do pagamento daquele lote e na suspensão ou cancelamento do fornecimento.

3.9. Pontos de entrega

As entregas dos produtos serão realizadas sempre nas segundas-feiras de cada semana, iniciando em 18/02/2021 e encerrando em 17/12/2021 nas escolas municipais, conforme quadro abaixo. As entregas deverão ser feitas no período da manhã, das 08:00 às 10:30 hs e das 13 às 16 hs no período da tarde.

Quando o dia indicado for feriado, a entrega será no primeiro dia útil subsequente.

Escola	Endereço	Telefone
Centro de Educação Infantil Municipal João Juvenal	Rua Pequeno Príncipe, Centro, Antônio Carlos/SC.	3272.8650
Centro de Educação Infantil Municipal Coração de Jesus	Rua Zeno Pauli, 02, Centro, Antônio Carlos/SC.	3272.8651
Núcleo Escolar Municipal Dom Afonso Niehues	Rua São Francisco, 700, Centro, Antônio Carlos/SC.	3272.8652
Núcleo Escolar Municipal Prof. Verônica Guesser Pauli	Estrada Geral Pedro Gerônimo Guesser, s/n, Rachadel, Antônio Carlos/SC.	3272.8654
Núcleo Escolar Municipal Prof. Xênia Goedert Kremer	Estrada Antônio José Zimmermann, 5300, Louro, Antônio Carlos/SC.	3272.8655
Núcleo Escolar Municipal Cônego Dr. Raulino Reitz	Estrada Nossa Senhora das Graças, 55, Santa Maria, Antônio Carlos/SC.	3272.8656
Centro de Educação Infantil Municipal Fábio Luiz Egert	Rua 12 de Outubro, 30 - Centro - Antônio Carlos - SC - 88.180-000	

4. PRAZOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA

4.1. Os gêneros a serem adquiridos deverão apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos dispostos na Legislação pertinente em vigor, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Abastecimento entre outros.

4.2. Todos os produtos deverão ser entregues conforme cronograma expedido pela Coordenação do Programa Municipal de Alimentação e Nutrição Escolar da Lapa.

4.3. O produto cotado deverá ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade que dele naturalmente se espera.

4.4. Em caso de necessidade de comprovação das características microbiológicas e físico-químicas dos produtos adquiridos, a Divisão de Alimentação e Nutrição Escolar do Município da Lapa, através da Secretaria Municipal de Educação se reservará ao direito de solicitar laudos laboratoriais de amostras dos produtos entregues, durante a execução dos contratos, sendo de responsabilidade do contratado os custos referentes a estes eventos.

4.5. Além da entrega nos locais indicados pelo município, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os produtos, nos locais indicados por servidor, comprometendo-se ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos; bem como fazer a substituição do produto que estiver fora de especificação.

5. GESTORA DA ATA/CONTRATO: Lidiane Ventura Fraga, Secretária de Educação e Cultura.

6. FISCAL DA ATA/CONTRATO: Kalina de Lima Trivelato, Nutricionista.

7. A proposta de preços deverá obrigatoriamente conter a marca e validade dos produtos.

8. PRAZO DE PAGAMENTO: 15 (quinze) dias após o recebimento da Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pelo Gestor da Ata.

9. VIGÊNCIA DA ATA: 12 (doze) meses.

10. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL: 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da mesma.

PREGÃO ELETRÔNICO N. 05/2021
(Processo Administrativo n. 08/2021)

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
ESTADO DE SANTA CATARINA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.

O **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS, ESTADO DE SANTA CATARINA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob n. 82.892.290/0001-90, com sede administrativa na Praça Anchieta, n. 10, Centro, Antônio Carlos, Estado de Santa Catarina, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Geraldo Pauli, nomeado(a) pela Portaria n. de de de 200...., publicada no de de de, portador da matrícula funcional n., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n. 05/2021, publicada no de/...../200....., processo administrativo n., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1.A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Antônio Carlos/SC, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão n. 05/2021, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1.O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

		Fornecedor					
CÓDIGO	ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. VALIDADE DA ATA

4.1.A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1.A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.2.Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.3.Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.4.O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.5.Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

5.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6.Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7.O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.8.O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9.O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. DAS PENALIDADES

6.1.O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.2.É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5., inciso X, do Decreto n. 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6., Parágrafo único, do Decreto n. 7.892/2013).

6.3.O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto n. 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS

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

7.2.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei n. 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto n. 7892/13.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)