



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2020.1
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1043/2020

ESTE EDITAL TEM SEUS PRAZOS REDUZIDOS PELA METADE NOS TERMOS DO ART. 4-G DA LEI FEDERAL Nº 13.979, DE 06 DE FEVEREIRO DE 2020, INCLUÍDO PELA MEDIDA PROVISÓRIA Nº 926, DE 2020.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE KITS DE CESTAS BÁSICAS.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Município de Campo Alegre**, Estado de Alagoas, por meio do Setor de Licitações, sediado na Avenida Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, nº 02, 1º andar, Centro, CEP: 57.250-000, sob a responsabilidade de seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº. 04/2018 de 08 de janeiro de 2019, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço** por item, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1 – LOCAL, DATA E HORA

- 1.1. A sessão pública será realizada no site <https://www.licitacoes-e.com.br/>, no dia **23/04/2020**, com início às **09:00h**, horário de Brasília - DF.
- 1.2. Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.1, do dia 15/04/2020 às **08:30h** até às **09:00h (horário de Brasília)** do dia 23/04/2020.
 - 1.2.1. Após encerrado o recebimento das propostas de preços descritas no subitem 1.2., o Pregoeiro analisará a sua conformidade e dará início a etapa de lances às 09h15min.
- 1.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

2 – OBJETO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE KITS DE CESTAS BÁSICAS COM ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA E COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME, EPP E DEMAIS PESSOAS JURÍDICAS DEFINIDAS PELA LC 123/2006, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 2.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 2.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 2.4. Os itens descritos no Termo de Referência deverão atender às exigências mínimas de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos componentes de controle de qualidade industrial – **ABNT, NBR, INMETRO, ANVISA**, etc.
- 2.5. As despesas decorrentes da contratação serão custeadas pelo Orçamento do Município.
- 2.6. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3 - 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 – 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 nº 3, de 2018.
- 4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 4.1.2. Os itens 01, 02, 03, 04 e 05 constantes no tópico 3.2 do Termo de Referência são de ampla concorrência; os itens 06, 07, 08, 09 e 10 são cotas reservadas de participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte.
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 conforme item 6.1 e seguintes, 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 nº 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, e, obrigatoriamente, inserir o documento digitalizado assinado por seu representante legal, contendo o seguinte:



6.1.1. Da Proposta no sistema eletrônico:

6.1.1.1. Valor unitário/total do item (conforme critério de julgamento previsto no caput);

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

6.1.2. Da proposta física anexada ao sistema:

6.1.2.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2.2. Marca;

6.1.2.3. Fabricante (sempre que possível);

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

6.1.2.5. Prazo de validade de 60 (sessenta) dias;

6.1.2.6. Declaração de que cumpre e aceita os termos do edital quanto a condições de pagamento, prazo de entrega, entre outros;

6.1.2.7. Indicação do responsável pela assinatura do contrato/ata de registro, telefones e e-mails para contato.

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 **sessenta dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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 ou percentual de desconto superior 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 R\$ 0,01 (um centavo).

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

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

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

7.14. 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.

7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria Solicitante;

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

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

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

7.18. 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.

7.19. 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.

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

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

7.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



7.23. 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.

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

7.29.1. no país;

7.29.2. por empresas brasileiras;

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

7.29.4. 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.

7.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.31. 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.

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

7.31.2. 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.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

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

8.2. 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, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços 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. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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 01 (um) dia útil 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.

8.6.3.4. 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.

8.6.3.5. 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.

8.6.3.6. 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.

8.6.3.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.6.3.8. 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 nº 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:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

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

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

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

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

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos 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 nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 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 e 9.9.7, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

9.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

9.8.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

9.8.10. 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 nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



- 9.9.3. prova de regularidade com 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 nº 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 e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. Certidão Negativa de Débito emitida pelo Município de Campo Alegre (o Pregoeiro realizará a consulta).

9.9.7.1. A consulta realizada pelo Pregoeiro, em se tratando de empresas cadastradas, se dará mediante acesso ao site <http://www.municipioonline.com.br/al/prefeitura/campoalegre/contribuinte/certidao>.

9.9.7.2. No caso das empresas não cadastradas, o Pregoeiro deverá, obrigatoriamente, encaminhar ao Setor de Tributos cópia do ato constitutivo e alterações, bem como o comprovante de inscrição no CNPJ da licitante participante para que seja efetivado o cadastro, possibilitando a consulta pública no site <http://www.municipioonline.com.br/al/prefeitura/campoalegre/contribuinte/certidao>.

9.9.9. 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;

9.10. 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.

9.11. Qualificação Econômico-Financeira.

9.11.1. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.11.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.11.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.11.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.11.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.11.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG = $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

SG = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

LC = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$



9.11.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.12. Qualificação Técnica

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

9.13. 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 e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.14. 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.

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

9.15. 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 2 (dois) 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.

9.16. 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.

9.17. 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.

9.18. 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.

9.19. 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 nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

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

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



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

10.1.3. conter a indicação de endereço eletrônico válido, telefone fixo ou fax, por onde serão encaminhadas as ordens de fornecimentos e notificações.

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 nº 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 quinze 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 um dia para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outro um dia, 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 repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

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

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



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

12.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile 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 02 (dois) 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 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento, com comunicação do código de rastreio ao Órgão Gerenciador no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após o encerramento do prazo para envio.

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.

15.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

16 - DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a formalização da Ata de Registro, o termo de contrato será obrigatório apenas nas contratações cujo valor seja superior à R\$176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), devendo o fornecedor registrado o atendimento aos pedidos com a expedição da ordem de fornecimento nos valores até o limite estipulado.

16.2. O fornecedor registrado terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da fornecedora registrada, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

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



16.3. O prazo de vigência da contratação é de 06 (seis) meses, prorrogáveis conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

16.4. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

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

17 - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

18 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20 - DO PAGAMENTO

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

21 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

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

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

21.1.3. apresentar documentação falsa;

21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6. não mantiver a proposta;

21.1.7. cometer fraude fiscal;

21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. 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.

21.3. 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.

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

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

21.4.2. multa administrativa de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder os prazos de entrega e/ou atendimento às solicitações da fiscalização da PMCA indicadas no presente Edital, sobre o valor do saldo não atendido, respeitados os limites da lei civil;



- 21.4.2.1. multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor global contratado/registrado, nas demais hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal;
- 21.4.3. 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;
- 21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 21.5. 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;
- 21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.9. 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.
- 21.10. 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.
- 21.11. 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 nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.12. 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.
- 21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas na legislação municipal.

23 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 23.1. Até 01 (um) dia útil antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregoeiro_pmca@hotmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, nº 002 – 1º Andar, Centro, Campo Alegre, Alagoas, no Horário de: 08:00h às 12:00h.

23.2.1. Quando a impugnação ou pedido de esclarecimento for enviada por email após as 12:00h, considerar-se- o dia seguinte como a data do envio.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até um dia útil contado da data de recebimento da impugnação ou até 12 horas antes da abertura da sessão.

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

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 01 (um) dia útil anterior à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 01 dia útil, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

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

24 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

24.2. 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.

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

24.4. 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.

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

24.6. 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.

24.7. 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.

24.8. 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.

24.9. 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.

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

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.licitacoes-e.com.br> bem como <http://www.campoalegre.al.gov.br/e> também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, nº 002 – 1º Andar, Centro, Campo Alegre, Alagoas, no Horário de: 08:00h às 12:00h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

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

24.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

Campo Alegre/AL, 14 de abril de 2020

Thiago Santos de Souza
Pregoeiro



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2020.1

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1043/2020

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

EMERGÊNCIA EM SAÚDE
PÚBLICA – DEC. MUN 15/2020

AQUISIÇÃO DE KIT CESTAS BÁSICAS

1. INTRODUÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por escopo descrever os itens, especificações técnicas, quantitativos e demais condições gerais de atendimento, a fim de permitir a aquisição de kit de cestas básicas, durante a pandemia ocasionada pela disseminação do COVID-19 (CORONAVÍRUS), para as necessidades apresentadas pela secretaria municipal de assistência social e direito à cidadania (Protocolo administrativo nº 1043 /2020).

2. DO OBJETO:

2.1. Este Termo de Referência tem por objetivo definir os conjuntos de elementos que norteiam a kit de cestas básicas, durante a pandemia ocasionada pela disseminação do COVID-19 (CORONAVÍRUS), com vistas ao atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direito a Cidadania.

3. DA PESQUISA DE PREÇO E DAS ESPECIFICAÇÕES:

3.1. A secretaria solicitante requer os objetos/serviços, conforme especificações e quantitativos abaixo descritos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
01	KIT I – CESTAS BÁSICAS – AMPLA CONCORRÊNCIA <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ BRANCO – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg• 01 unidade de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO – Tipo maisena, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.• 01 unidade de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FUBÁ DE MILHO – simples, derivada do grão do milho, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g.• 01 unidade de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais:	KIT	7.500



	<p>carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 01 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de MORTADELA – Podendo ser do tipo imitação, composta por: carne mecanicamente separada de aves e de bovinos, amido, água, toucinho, sal refinado, proteína de soja, alho em pasta, especiarias, aromas naturais, pimenta branca. Não contém glúten. Embalagem de no mínimo 1kg.• 01 unidade de FIAMBRE BOVINO – Carne bovina processada, fiambre, modelada em formato de barra retangular, cozida, condimentada. Embalagem primária inviolada em lata de no mínimo 320g, sem amassaduras ou enferrujamento.• 01 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.		
02	<p>KIT II - CESTAS BÁSICAS – AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ BRANCO – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.• 02 unidades de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hydrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 03 unidades de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO – Tipo maisena, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.• 01 unidade de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FUBÁ DE MILHO – simples, derivada do grão do milho, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g.• 06 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la	KIT	3.750



	<p>antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.</p> <ul style="list-style-type: none">• 01 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FIAMBRE BOVINO – Carne bovina processada, fiambre, modelada em formato de barra retangular, cozida, condimentada. Embalagem primária inviolada em lata de no mínimo 320g, sem amassaduras ou enferrujamento.• 01 unidade de GOIABADA – boa qualidade, com aspecto, cor, e cheiro próprio, isenta de sujidades, com peso fixado na embalagem de 600g.• 01 unidade de LEITE CONDENSADO – Leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Acondicionado em embalagem tetrapack apropriada. Embalagem de 395g.• 01 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigidificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR MANGA – Composto líquido extraído pelo esmagamento do líquido, qualidade pasteurizado obtido da polpa da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de 500 ml cada.• 01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR UVA – Composto líquido extraído pelo esmagamento do líquido, qualidade pasteurizado obtido da polpa da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de 500 ml cada.• 03 unidades de AVEIA EM FLOCOS FINOS - Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos e lacrados por selador. Embalagem de 200g.		
03	<p>KIT III – CESTAS BÁSICAS – AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none">• 01 unidade de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg• 01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO – Tipo maisena, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.• 01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FLOCOS DE MILHO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.• 02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em	KIT	7.500



	<p>embalagens apropriadas de 400g.</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 02 unidades de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 01 unidade de AVEIA EM FLOCOS FINOS - Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos e lacrados por selador. Embalagem de 200g.• 01 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 01 unidade de Mortadela – Podendo ser do tipo imitação, composta por: carne mecanicamente separada de aves e de bovinos, amido, água, toucinho, sal refinado, proteína de soja, alho em pasta, especiarias, aromas naturais, pimenta branca. Não contém glúten. Embalagem de 500g.• 01 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.		
04	<p>KIT IV- CESTAS BÁSICAS – AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ BRANCO – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.• 02 unidades de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 04 unidades de FLOCOS DE MILHO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 2 unidades de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 1 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 1 unidade de farinha de mandioca- aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de	KIT	7.500



	<p>sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 1 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 1 unidade- OVO – de galinha, branco, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada. Embalagem contendo 1 dúzia de ovos.• 2 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: Carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g• .1 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.• 1 unidade de Sabonete – palmitato de sódio, oleato de sódio, laurato de sódio (jabon de sódio), água, perfume, ácido cítrico, cenoura sativa (cenoura), extrato de raiz, o dióxido de titânio (CI77891). Acondicionado em embalagem adequada de 90g cada.• .1 unidade de Água sanitária – Alvejante desinfetante de uso geral. Componente ativo: nacio (hipoclorito de sódio) – teor de cloro ativo: 2,0% a 2,5% p/p isento de sujidade e acondicionado em embalagem adequada de no mínimo 01 litro.• 1 unidade de Papel Higiênico – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades		
05	<p>KIT V - CESTAS BÁSICAS – AMPLA CONCORRÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg• 02 unidades de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 04 unidades de FLOCOS DE MILHO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 2 unidades de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 1 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg• 1 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.	KIT	7.500



	<ul style="list-style-type: none">• 1 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 2 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g• 1 unidade de CARNE BOVINA - resfriada tipo músculo sem osso. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem própria, atóxica de 01 kg. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado• 1 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.• 1 unidade de Sabonete – palmitato de sódio, oleato de sódio, laurato de sódio (jabon de sódio), água, perfume, ácido cítrico, cenoura sativa (cenoura), extrato de raiz, o dióxido de titânio (cl77891). Acondicionado em embalagem adequada de 90g cada.• 1 unidade de Água sanitária – Alvejante desinfetante de uso geral. Componente ativo: nacio (hipoclorito de sódio) – teor de cloro ativo: 2,0% a 2,5% p/p isento de sujidade e acondicionado em embalagem adequada de no mínimo 01 litro.• 1 unidade de Papel Higiênico – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades.		
06	<p>KIT I – CESTAS BÁSICAS – COTA RESERVADA DE 25% REFERENTE AO ITEM 01</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ BRANCO – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg• 01 unidade de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hydrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO – Tipo maisena, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.• 01 unidade de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FUBÁ DE MILHO – simples, derivada do grão do milho, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g.• 01 unidade de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo	KIT	2.500



	<p>após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.</p> <ul style="list-style-type: none">• 01 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de MORTADELA – Podendo ser do tipo imitação, composta por: carne mecanicamente separada de aves e de bovinos, amido, água, toucinho, sal refinado, proteína de soja, alho em pasta, especiarias, aromas naturais, pimenta branca. Não contém glúten. Embalagem de no mínimo 1kg.• 01 unidade de FIAMBRE BOVINO – Carne bovina processada, fiambre, modelada em formato de barra retangular, cozida, condimentada. Embalagem primária inviolada em lata de no mínimo 320g, sem amassaduras ou enferrujamento.• 01 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.		
07	<p>KIT II - CESTAS BÁSICAS – COTA RESERVADA DE 25% REFERENTE AO ITEM 02</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ BRANCO – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.• 02 unidades de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 03 unidades de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO – Tipo maisena, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.• 01 unidade de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FUBÁ DE MILHO – simples, derivada do grão do milho, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g.• 06 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 01 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FIAMBRE BOVINO – Carne bovina processada, fiambre, modelada em	KIT	1.250



	<p>formato de barra retangular, cozida, condimentada. Embalagem primária inviolada em lata de no mínimo 320g, sem amassaduras ou enferrujamento.</p> <ul style="list-style-type: none">• 01 unidade de GOIABADA – boa qualidade, com aspecto, cor, e cheiro próprio, isenta de sujidades, com peso fixado na embalagem de 600g.• 01 unidade de LEITE CONDENSADO – Leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Acondicionado em embalagem tetrapack apropriada. Embalagem de 395g.• 01 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR MANGA – Composto líquido extraído pelo esmagamento do líquido, qualidade pasteurizado obtido da polpa da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de 500 ml cada.• 01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR UVA – Composto líquido extraído pelo esmagamento do líquido, qualidade pasteurizado obtido da polpa da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de 500 ml cada.• 03 unidades de AVEIA EM FLOCOS FINOS - Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos e lacrados por selador. Embalagem de 200g.		
08	<p>KIT III – CESTAS BÁSICAS – COTA RESERVADA DE 25% REFERENTE AO ITEM 03</p> <ul style="list-style-type: none">• 01 unidade de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg• 01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO – Tipo maisena, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.• 01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 02 unidades de FLOCOS DE MILHO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.• 02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de	KIT	2.500



	<p>polietileno transparentes, pesando 500g.</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 01 unidade de AVEIA EM FLOCOS FINOS - Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos e lacrados por selador. Embalagem de 200g.• 01 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 01 unidade de Mortadela – Podendo ser do tipo imitação, composta por: carne mecanicamente separada de aves e de bovinos, amido, água, toucinho, sal refinado, proteína de soja, alho em pasta, especiarias, aromas naturais, pimenta branca. Não contém glúten. Embalagem de 500g.• 01 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.		
09	<p>KIT IV- CESTAS BÁSICAS – COTA RESERVADA DE 25% REFERENTE AO ITEM 04</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ BRANCO – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.• 02 unidades de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 04 unidades de FLOCOS DE MILHO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 2 unidades de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 1 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg.• 1 unidade de farinha de mandioca- aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.• 1 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 1 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em	KIT	2.500



	<p>embalagem apropriada de 250g.</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 unidade- OVO – de galinha, branco, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada. Embalagem contendo 1 dúzia de ovos.• 2 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: Carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g• .1 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.• 1 unidade de Sabonete – palmitato de sódio, oleato de sódio, laurato de sódio (jabon de sódio), água, perfume, ácido cítrico, cenoura sativa (cenoura), extrato de raiz, o dióxido de titânio (cl77891). Acondicionado em embalagem adequada de 90g cada.• .1 unidade de Água sanitária – Alvejante desinfetante de uso geral. Componente ativo: nacio (hipoclorito de sódio) – teor de cloro ativo: 2,0% a 2,5% p/p isento de sujidade e acondicionado em embalagem adequada de no mínimo 01 litro.• 1 unidade de Papel Higiénico – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades		
10	<p>KIT V - CESTAS BÁSICAS – COTA RESERVADA DE 25% REFERENTE AO ITEM 05</p> <ul style="list-style-type: none">• 02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL – Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Embalagem de 01 kg cada.• 02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg• 02 unidades de CAFÉ EM PÓ – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.• 04 unidades de FLOCOS DE MILHO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.• 02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou Sêmola/Semolina. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas aos serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Deve ter rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem em sacos de polietileno transparentes, pesando 500g.• 2 unidades de BISCOITO COM SAL – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.• 1 unidade de FEIJÃO – Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico. Embalagem de 01 kg• 1 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL – Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Embalados em garrafas Pet de 900ml.• 1 unidade de MARGARINA VEGETAL – com sal, lipídio mínimo 60%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem apropriada de 250g.• 2 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g• 1 unidade de CARNE BOVINA - resfriada tipo músculo sem osso. Aspecto próprio, não	KIT	2.500



<p>amolecida e nem pegajosa, cor vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem própria, atóxica de 01 kg. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 unidade de Sabão em Barra – Sebo bovino, óleo de babaçu, hidróxido de sódio, glicerina, branqueador óptico, água, cargas sequestrantes, corantes e essência. Acondicionado em embalagem adequada contendo 05 unidades de no mínimo 200g cada.• 1 unidade de Sabonete – palmitato de sódio, oleato de sódio, laurato de sódio (jabon de sódio), água, perfume, ácido cítrico, cenoura sativa (cenoura), extrato de raiz, o dióxido de titânio (cl77891). Acondicionado em embalagem adequada de 90g cada.• 1 unidade de Água sanitária – Alvejante desinfetante de uso geral. Componente ativo: nacio (hipoclorito de sódio) – teor de cloro ativo: 2,0% a 2,5% p/p isento de sujidade e acondicionado em embalagem adequada de no mínimo 01 litro.• 1 unidade de Papel Higiênico – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades.		
---	--	--

3.2. O valor total estimado perfaz a ordem de R\$ 3.530.850,00 (três milhões e quinhentos e trinta mil e oitocentos e cinquenta reais).

4. DA JUSTIFICATIVA:

4.1. A presente contratação para kit de cestas básicas, durante a pandemia ocasionada pela disseminação do COVID-19 (CORONAVÍRUS), visa atender a necessidade da Secretaria Solicitante.

4.2. Considerando a declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

4.3. Considerando a Portaria nº 188GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de importância nacional (ESPIN) pelo Ministério da Saúde, em decorrência da infecção Humana pelo novo coronavírus;

4.4. Considerando o disposto no Decreto nº 69.501, de 13 de março de 2020, Do Estado de Alagoas, que dispõe sobre medidas para o enfrentamento da emergência de Saúde Pública de importância internacional do Coronavírus.

4.5. Considerando o Disposto no Decreto nº15 de 17 de março de 2020, que declara situação de emergência em Saúde Pública no Município de Campo Alegre, bem como o disposto no artigo 6º do referido decreto, *in verbis*:

Art.6º Fica dispensado a licitação para aquisição de bens, serviços e insumos de saúde destinado ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavirus.

4.6. Considerando o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre procedimentos para aquisição de bens, serviços e insumos destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus, alterada pela Medida Provisória Nº 926, De 20 de Março de 2020.

4.7. Percebe-se que o Objeto a ser adquirido, kit de cestas básicas, durante a pandemia ocasionada pela disseminação do COVID-19 (CORONAVÍRUS), é indispensável, visto que o saldo atual licitado não atende à demanda da população que por conta da situação de emergência já decretada em decorrência da propagação do Vírus Covid 19, vem sofrendo com os efeitos do isolamento social, deixando de obter a renda necessária para sua sobrevivência, bem como para atendimento as famílias beneficiadas com o recebimento de refeições diárias no complexo nutricional da sede do município e do Distrito de Luziápolis que tiveram o fornecimento diário das refeições, temporariamente suspenso. Esse número corresponde a 950 famílias atendidas pelos complexos nutricionais; 959 famílias são beneficiárias do Programa Bolsa Alegre; 82 famílias são beneficiadas com o aluguel social; 9.499 famílias são beneficiadas com o Programa Bolsa Família. Sendo assim, a aquisição do referido objeto vem proporcionar o benefício de que estas famílias, entre outras, possam ter garantido o direito da refeição diária em meio à crise que se abateu sobre o país. É importante frisar também que a população mais vulnerável vem sofrendo ainda com as fortes chuvas que deixou



desabrigado algumas famílias e que necessitam da ajuda do poder público para o sustento de suas respectivas famílias.

4.8. O aumento no quantitativo das cestas básicas, inclusive com o acréscimo de Kit a mais, se justifica pelo momento atual em que está passando a situação econômica do país. Variamos os tipos de cestas básicas porque cada kit será disponibilizado de acordo com a situação de vulnerabilidade sócio-econômica dos usuários atendidos pela política municipal de Assistência Social.

5. DO FUNDAMENTO LEGAL:

5.1. A contratação para a kit de cestas básicas, durante a pandemia ocasionada pela disseminação do COVID-19 (CORONAVÍRUS), objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente, na Lei nº 8666/93 e suas alterações.).

6. DA GARANTIA DOS MATERIAIS:

6.1 A CONTRATADA responderá solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que tornem os bens decorrentes do objeto impróprio ou inadequado a que se destinam ou lhes diminuam o valor, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o Município exigir a substituição das partes viciadas nos termos da legislação vigente.

7. DOS OBJETO, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. O objeto deste certame, serão entregues diretamente no local designado na ordem de Fornecimento, sendo recebido por servidor(a) indicado(a) pela Administração, mediante a apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) pertinente(s) aos objetos do Contrato.

7.2. **Prazos e condições de entrega do objeto** - O objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue de acordo a demanda apresentada, no prazo de máximo de até 07 (**sete**) dias após o recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, devendo em caso de força maior/fortuito a Administração Municipal, excepcionar o prazo de forma unilateral.

7.3. A Ordem de Fornecimento estabelecida no subitem anterior poderá ser enviada através de fax, e-mail ou outro meio válido.

7.4. O objeto deste Termo de Referência será recebido após o atendimento de todas as condições estabelecidas em Contrato, a qual deverá estar em consonância com este Termo.

7.5. O recebimento se dará provisoriamente ou definitivamente:

I - será dado recebimento definitivo quando for possível a conferência integral do produto entregue de acordo com as especificações técnicas licitadas;

II - será dado recebimento provisório quando impossível a conferência do produto no ato entrega, devendo o recebedor:

a). Comunicar o fornecedor do recebimento provisório para conferência no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas a contar do recebimento do produto;

b). Realizada a conferência e observado o descumprimento das especificações técnicas licitadas, bem como, a existência de defeito ou vício, caberá ao recebedor a notificação da Adjudicatária para a substituição do produto com defeito ou em desacordo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da notificação.

8. DO CONTRATO/ ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

8.1. A licitante vencedora deverá assinar o contrato/ata de registro de preços em até 02 (dois) dias consecutivos após notificada pela Administração.

8.2. No caso da empresa vencedora não comparecer para a assinatura do contrato/ata de registro de preços no prazo supracitado, contado a partir da data da notificação, ao Município caberá a faculdade de convocar, conforme sua conveniência, as demais licitantes, sucessivamente, obedecida a ordem de classificação.



8.3. O Contrato/ata de registro de preços deverá ter a vigência dimensionada de **06 (seis) meses**, a partir de sua assinatura.

8.4 Após a formalização da Ata de Registro, o termo de contrato será obrigatório apenas nas contratações cujo valor seja superior à R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), devendo o fornecedor registrado o atendimento aos pedidos com a expedição da ordem de fornecimento nos valores até o limite estipulado.

8.5. Nos casos do item 8.4 o fornecedor registrado terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

9. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

9.1. A fornecedora registrada deverá cumprir todas as obrigações constantes neste termo, e seus anexos e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) entregar os bens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à descrição do bem adquirido;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 18 a 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c) comunicar ao órgão gerenciador, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega do bem, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- e) manter, durante toda a vigência do registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- g) Assumir quaisquer danos causados diretamente ao Município e as entidades integrantes ou a terceiros quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;
- h) Não transferir a outrem o fornecimento, objeto da nota de empenho, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Município;
- i) Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

9.2. O pedido de cancelamento da entrega e do produto só será aceito, se não comprometer o bom funcionamento do órgão solicitante;

10. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

10.1. São obrigações do Órgão Gerenciador:

10.1. Gerenciar a ata de registro de preços.

10.2. Acompanhar constantemente a flutuação de preços no mercado, de modo a manter a vantajosidade.

10.3. Gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos ÓRGÃOS ADERENTES.

10.4. Monitorar os riscos relacionados ao objeto da contratação e realizar as ações de contingências que lhe caibam e quando necessárias.

10.5. Não caberão ao ÓRGÃO GERENCIADOR atividades relacionadas à fiscalização e gestão dos contratos

11. DA FISCALIZAÇÃO:



11.1. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

12. DA RESCISÃO:

12.1. O Município se reserva ao direito de cancelar o Contrato pelos motivos elencados nos artigos 77 e 78, e das formas previstas no artigo 79 da Lei nº 8.666/93 independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à Adjudicatária caiba o direito de indenização de qualquer espécie.

13. DAS SANÇÕES:

13.1. A Adjudicatária quando ensejar o retardamento, falhar ou fraudar a execução do fornecimento, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio de citação e de ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto, perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.2. A Adjudicatária ficará sujeita, ainda, às seguintes penalidades pela inexecução total ou parcial do fornecimento:

I - advertência;

II- multa administrativa de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder os prazos de entrega e/ou atendimento às solicitações da fiscalização da PMCA indicadas no presente Edital, sobre o valor do saldo não atendido, respeitados os limites da lei civil;

III – multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor global contratado/registrado, nas demais hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal;

13.3. As multas moratórias e administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que a PMCA rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções cabíveis.

13.4. As multas administrativas e moratórias aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, em consonância com os parágrafos 2º e 3º do artigo 86 da Lei Federal 8.666/93.

13.5. A aplicação de multas não elidirá o direito da PMCA de, face ao descumprimento do pactuado, rescindir, de pleno direito, o contrato que vier a ser celebrado, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.6. As penalidades serão registradas no Cadastro Municipal de Fornecedores e o processo transcorrerá de acordo com rito próprio regulamentado no âmbito municipal, garantido sempre o contraditório e ampla defesa.

14. DO PAGAMENTO:

14.1. O pagamento da fatura será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir do dia imediato à apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(ais) acompanhada(s) das requisições emitidas pelo setor competente do Município e devidamente atestadas por servidor responsável.

14.2. Antes do pagamento, a CONTRATANTE verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA nos sítios oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

14.3. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

15.1 As despesas decorrentes da contratação serão custeadas pelo Orçamento do Município consignadas nas seguintes rubricas: Órgão: 0201 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE; Unidade Orçamentária -



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

0107- SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL; Dotação: 08.122.0002.2074 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL Elementos: 339032000000 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA.

16. DO REAJUSTE:

16.1. Os preços propostos não serão passíveis de reajuste, na forma da Lei Federal nº 10.192 de 14.02.2001, salvo nos casos previstos na alínea “d”, do Art. 65, da Lei nº 8.666/93.

Campo Alegre/AL, 07 de Abril de 2020.

Isys Roberta da Costa Maynard Vieira
Secretaria Municipal de Assistência Social



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2020.1

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1043/2020

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/201X – OBJETO:
FORNECIMENTO DE XXXXXXXXXXXXX.

Aos XXXX dias do mês de XXXXXXX do ano de 201X, o **MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE/AL**, com Sede Administrativa na Rua Senador Máximo, nº 35, Bairro Centro, cidade Campo Alegre/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.264.628/0001-83, neste ato representado pela Prefeita do Município, Senhora Pauline de Fátima Pereira Albuquerque, brasileira, alagoana, casada, portadora da cédula de identidade nº XXXXXXXXXXX – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXXXX, residente e domiciliado nesta Cidade, em sequência denominada simplesmente **Órgão Gerenciador** e a pessoa jurídica XXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXXXX, neste ato, representada pelo Sr. XXXXXXXXXXX, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) da Cédula de identidade RG nº XXXXXXX – SSP/XX, inscrito(a) no CPF/MF sob nº XXXXXXXXXXX, residente e domiciliado(a) na XXXXXXXXXXX, e, daqui por diante, denominada simplesmente **Fornecedora Registrada**, resolvem, na forma da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e do Decreto Municipal nº 007/2013, de 01 de março de 2013, bem como pela Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, firmar a presente **Ata de Registro de Preços**, cuja minuta foi examinada pela Procuradoria Municipal, que emitiu seu parecer, conforme determina o Parágrafo Único do Art. 38 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as seguintes condições:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº/20..., 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:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.1.1. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

2.1.1.1 O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

2.1.1.2 São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

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 meses**, a partir do(a)....., 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.

5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

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).

5.7.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.7.6. 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:

5.7.7. por razão de interesse público; ou

5.7.8. 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, 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.

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

7. CONDIÇÕES GERAIS



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

- 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, ANEXO AO EDITAL.
- 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 nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data

Assinaturas

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



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2020.1

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1043/2020

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATAÇÃO DE XXXXXXXXXXXXX QUE ENTRE SI
CELEBRM O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE/AL E A
EMPRESA XXXXXXXXXXXXX.

Pelo presente instrumento, o MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE/AL, com Sede Administrativa na Rua Senador Máximo, nº 35, Bairro Centro, cidade Campo Alegre/AL, inscrito no CNPJ sob nº 12.264.628/0001-83, neste ato representado pela Prefeita do Município, Senhora PAULINE DE FÁTIMA PEREIRA ALBUQUERQUE, brasileira, alagoana, casada, portadora da cédula de identidade nº XXXXXXXXXXX – SSP/AL, inscrita no CPF sob nº XXXXXXXXXXX, residente e domiciliada nesta Cidade, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado, XXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXX, representada neste ato pelo(a) Sr(a). XXXXXXXXXXX, XXXXXX, XXXXXXXX, XXXXXXXX, portador(a) da Cédula de Identidade nº XXXXXXXX SSP/XX, inscrito(a) no CPF sob nº XXXXXXXX, residente e domiciliado(a) na cidade XXXXXXXX, que apresentou os documentos exigidos por lei, daqui por diante denominado simplesmente “CONTRATADO”, têm entre si, justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento para aquisição de XXXXXXXX, que se regerá pelas disposições das Leis nos 10.520/02 e 8.666/93, suas alterações posteriores e demais legislação pertinente, mediante as seguintes cláusulas e condições:

FUNDAMENTO LEGAL:

Deriva do Processo Licitatório, modalidade Pregão Presencial sob o Nº XX/201X, tipo menor preço, em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/2002, normas da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como pela Lei nº 8.078/90 e das seguintes cláusulas e condições:

Passam a fazer parte integrante deste instrumento, como se transcrito fossem, o Processo Administrativo com todas as instruções e documentos, e o Edital complementando o presente contrato para todos os fins de direito obrigando as partes em todos os seus termos, inclusive a Proposta de Preços da CONTRATADA, naquilo que não contrariar este instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO: O objeto do presente contrato é o fornecimento de XXXXXXXXXXX, dado conhecimento à CONTRATADA que examinou detalhadamente o Anexo I e toda documentação da referida licitação, e que se declara em condições do cumprimento deste Termo em estrita observância com o indicado e em conformidade com o procedimento levado a efeito devidamente homologado pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL: Ficam integrados a este contrato, independente de transcrição, os documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA e apensados no processo licitatório, Pregão Eletrônico nº. XXX/201X.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR: O valor para o fornecimento do objeto contratado é de R\$ XXXXXXX (XXXXXXXX), daqui por diante denominado “VALOR CONTRATUAL”, conforme planilha abaixo descrita:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS: As despesas decorrentes desta contratação serão cobertas pela seguinte dotação orçamentária: Unidade: XXXXXXX; Funcional Programática: XXXXXXX e Elemento de Despesa: XXXXXXX.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO: O pagamento da fatura será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da imediata apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) emitida(s) pela CONTRATADA, mediante efetiva entrega do objeto recebido e atestado por servidor responsável.



PARÁGRAFO PRIMEIRO: O atraso no pagamento pela administração no prazo estipulado no *caput* da Cláusula 5ª por motivo de força maior, não garantem a contratada o direito de suspensão imediato dos fornecimentos, as quais, só poderão fazer este mediante comunicação por escrito e após 90 (noventa) dias consecutivos de atraso da fatura mais antiga.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O não cumprimento pela contratada dos termos previstos no parágrafo anterior sujeitará a contratada as sanções previstas na cláusula 13ª.

CLÁUSULA SEXTA – DOS REAJUSTES: Os preços serão fixos e irrevogáveis, salvo nos casos previstos na alínea “d”, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PRAZOS: O prazo de vigência do presente contrato será **XX (XXXXX)** meses contados após sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES: As inclusões ou alterações, desde que permitidas pela Lei Federal nº. 8666/93, de qualquer elemento não constante do presente, serão efetuadas por “Termo Aditivo”, que integrarão o contrato para todos os fins e efeitos de direito.

CLÁUSULA NONA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO: A CONTRATADA obriga-se a entregar ao CONTRATANTE o objeto deste contrato no prazo máximo de **XX (XXXX) XXXX**, contados a partir do dia imediato à expedição da Ordem de Fornecimento, fazendo-se acompanhar da Nota Fiscal pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DOS PRODUTOS: A CONTRATADA responderá solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que tornem os **XXXXXXXXXX** impróprios ou inadequados a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o Município exigir a substituição das partes viciadas nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA: DA EXECUÇÃO DO CONTRATO: A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão especialmente designada pelo CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O CONTRATANTE se reserva o direito de solicitar correções que se façam necessárias na Nota Fiscal/Fatura.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na contratação, objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no artigo 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

PARÁGRAFO PRIMEIRO: São obrigações do CONTRATANTE:

I – acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva entrega dos **XXXXXXXXXX**, por meio de servidor designado pelo CONTRATANTE.

II – efetuar os pagamentos à CONTRATADA;

III – aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais.

PARÁGRAFO SEGUNDO: São obrigações da CONTRATADA:

I – entregar os produtos contratados dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Ordem de Fornecimento, nas quantidades solicitadas e de acordo com os preços aduzidos em sua proposta e no local indicado pelo CONTRATANTE.

II – entregar os **XXXXXXXXXX** objeto da proposta com prazo de validade mínimo de 365 dias, ou o máximo admitido ao produto quando não possível a aplicação do primeiro, contada da data do seu recebimento.

III – atender prontamente quaisquer exigências do representante indicado pelo CONTRATANTE, inerentes ao objeto da contratação.

IV – manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação.

V – responder solidariamente pela garantia de 01 (um) ano do fornecedor aos produtos.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DAS PENALIDADES: A licitante que ensejar o retardamento, falhar ou fraudar a execução do contrato, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração



falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio de citação e de ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto, perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA ficará sujeita, ainda, às seguintes penalidades pela inexecução total ou parcial do contrato:

I - advertência;

II- multa administrativa de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder os prazos de entrega e/ou atendimento às solicitações da fiscalização da PMCA indicadas no presente Edital, sobre o valor do saldo não atendido, respeitados os limites da lei civil;

III – multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor global contratado/registrado, nas demais hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal;

PARÁGRAFO SEGUNDO: As multas moratórias e administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que a PMCA rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções cabíveis.

PARÁGRAFO TERCEIRO: As multas administrativas e moratórias aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, em consonância com os parágrafos 2º e 3º do artigo 86 da Lei Federal 8.666/93.

PARÁGRAFO QUARTO: A aplicação de multas não elidirá o direito da PMCA de, face ao descumprimento do pactuado, rescindir, de pleno direito, o contrato/ata de registro que vier a ser celebrado, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO QUINTO: As penalidades serão registradas no Cadastro Municipal de Fornecedores e o processo transcorrerá de acordo com rito próprio regulamentado no âmbito municipal, garantido sempre o contraditório e à ampla defesa.

PARÁGRAFO SEXTO: O valor da(s) multa(s) aplicada(s) deverá (ão) ser recolhida(s) em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas do Município, por meio de Documento de Arrecadação de Receitas, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pelo Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA RESCISÃO: Ao CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à CONTRATADA caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos casos de a CONTRATADA falir ou for dissolvida, transferir, no todo ou em parte, o contrato, atrasar na entrega imediata do objeto contratado sem que haja justificativa aceita pelo CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A rescisão do contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará na apuração de perdas e danos, sem embargo da aplicação das demais providências legais cabíveis.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O presente contrato também poderá ser rescindido pelos motivos elencados nos artigos 77 e 78, e das formas previstas no artigo 79 da Lei nº 8.666, de 21/06/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO CONHECIMENTO DAS PARTES: Ao firmar este instrumento, declara a CONTRATADA ter plena ciência de seu conteúdo, bem como os demais documentos vinculados ao presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA – DA VALIDADE E EFICÁCIA: O presente contrato só terá validade e eficácia após ter sido devidamente assinado pelas partes e publicado na imprensa oficial, na forma da legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS: Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação em vigor, e que reze este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DO FORO: Quaisquer questões decorrentes deste contrato serão dirimidas no Foro da Comarca deste Município, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.



ESTADO DE ALAGOAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE

Estando o Município de Campo Alegre/AL e a CONTRATADA justos em acordo, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que lido e achado conforme, vai assinado pelas partes juntamente com as testemunhas presentes.

Campo Alegre/AL, XX de XXXXXX de 2018.

MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE/AL

Pauline de Fatima Pereira Albuquerque
Prefeita – Contratante

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 _____

C.P.F. Nº

2 _____

C.P.F Nº

Extrato do Termo Contratual publicado no quadro de avisos da Sede Administrativa do Município de Campo Alegre em XX de XXXXXX de 20XX.