



---

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2020.1**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006/2020****PREGÃO ELETRÔNICO PARA O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS COM COTA RESERVADA 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE DEFINIDAS NO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006.**

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, 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.comprasgovernamentais.gov.br/>, no dia **01/10/2020**, 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 **15/09/2020** às **08:00h** até às **09:00H (horário de Brasília)** do dia **01/10/2020**.
- 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 as 09:15min.
- 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 a aquisição de a aquisição de cestas básicas, 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 consignados nas seguintes rubricas: Órgão: 0201 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE Unidade Orçamentária: 0107 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITO A CIDADANIA; Dotação: 08.122.0002.2074 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL; Elemento: 339032000000 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA.



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](http://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. O item 01, 03, 05, 07 e 09 constantes no tópico 5 do Termo de Referência poderão ser disputados por empresa que esteja ou não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte; Os itens 02, 04, 06, 08 e 10 são cotas reservadas a ser disputadas somente por 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 e total do item (conforme critério de julgamento previsto no caput);

6.1.1.2. Marca;

6.1.1.3. Fabricante;

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

### 6.1.2. Da proposta física anexada ao sistema:

6.1.2.1. Valor unitário e total do item, **inclusive quanto aos valores unitários de cada componente 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 e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.12. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.14. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação
- 7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17. 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.



- 7.18. 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.
- 7.19. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.21. 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.
- 7.22. 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.
- 7.23. 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.
- 7.24. 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.
- 7.25. 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.
- 7.26. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.27. 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:
- 7.27.1. no país;
- 7.27.2. por empresas brasileiras;
- 7.27.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.27.4. 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.
- 7.28. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.29. 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.
- 7.29.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.29.2. 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.
- 7.30. 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. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

8.6.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (três) dias úteis contados da solicitação.

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

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

8.6.3.4. 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 05 (cinco) 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](http://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;

9.11.1.1. 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);

9.11.1.2. 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;

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

9.11.1.4. 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;

9.11.2. 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 = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG = Ativo Total  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante  
Passivo Circulante

9.11.3. 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 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.16. 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 cadastrada por meio do sistema 3Tecnos (Licitari), salva e enviada para o email [pregoeiro\\_pmca@hotmail.com](mailto:pregoeiro_pmca@hotmail.com), no prazo constante no item 10.1, podendo o prazo ser prorrogado a critério do Pregoeiro.

10.2.1. As empresas vencedoras deverão fazer o download da ferramenta de cadastramento do sistema através do endereço eletrônico <http://www.3tecnos.com.br/download/Licitari.zip> e proceder ao cadastro.

10.2.2. Uma vez realizado o download e instalação do sistema em computador próprio da licitante deverá a mesma proceder ao cadastramento da empresa obedecendo ao seguinte passo a passo:

1º Passo: Escolha o Estado onde se localiza a sede da empresa, em seguida clique PROSSEGUIR;

2º Passo: Escolha o Município onde se localiza a sede da empresa e clique PROSSEGUIR;

3º Passo: Insira os Dados Gerais da Empresa e de seu responsável legal, e em seguida clique PROXIMO;

4º Passo: Insira o Endereço da Pessoa Jurídica e em seguida clique PROSSEGUIR;

5º Passo: Finalize o cadastro da Empresa clicando na opção FINALIZAR.

6º Passo: Realizado o acesso ao sistema, selecione o ESTADO ALAGOAS, o Município CAMPO ALEGRE e a licitação que deseja concorrer para que possa fazer download e o cadastro da proposta. Em caso de dúvidas, o próprio sistema disponibiliza suporte gratuito ao usuário, necessitando apenas que a licitante procure o ícone (imagem) localizado na parte superior da tela.

7º Passo: Após salvar a proposta no sistema Licitari, clique no menu ARQUIVO, em seguida na opção EXPORTAR PARA CREDENCIAMENTO, escolha o local e salve o arquivo, o qual deverá ser enviado para o email [pregoeiro\\_pmca@hotmail.com](mailto:pregoeiro_pmca@hotmail.com).

10.2.3. O cadastramento da proposta é de inteira responsabilidade da licitante.

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

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

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

10.4.1. 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.

10.5. 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.



10.6. 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.

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

## **11 - DOS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

## **12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização 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 CONTRATUAL DOS BENS**

14.1. Não haverá exigência de garantia de contratual dos bens, complementar à legal, para a presente contratação.

**15 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento, 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 adjudicatário terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), 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 ou aceite do instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da adjudicatária, 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 Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

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

16.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

16.5. 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.



16.6. 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 de 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 03 (três) dias úteis 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](mailto: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 dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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 03 (três) dias úteis anteriores 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 dois dias úteis, 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.comprasgovernamentais.gov.br/> bem como <http://www.campoalegre.al.gov.br/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida 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:



ESTADO DE ALAGOAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE**

Prefeitura Municipal de  
Campo Alegre/AL

Fls: \_\_\_\_\_

- 
- 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 SETEMBRO de 2020

**Welberth Ribeiro Alves da Silva**  
Pregoeiro



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2020.1**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006/2020**  
**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**FORNECIMENTO DE CESTAS BÁSICAS**

**1. INTRODUÇÃO:**

1.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pelo do **Núcleo de Termo de Referência do Setor de Licitações do Município de Campo Alegre/AL**, baseado nas informações contidas no “**Pedido de Licitação**” apresentado pela **Secretaria Municipal de Assistência Social e Direito à Cidadania** (Protocolo Administrativo nº 2006/2020); conforme disposto Instrução Normativa N.º 01, de 02 de Janeiro de 2020.

**2. DO OBJETO:**

2.1. Este Termo de Referência tem por objetivo definir os conjuntos de elementos que norteiam a Contratação de Empresa Especializada no **FORNECIMENTO DE CESTAS BÁSICAS**, com vistas ao atendimento da necessidade dos Órgãos Solicitantes, constante no item 1.1 deste termo.

2.2. O presente processo licitatório deverá adotar o **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)**, haja vista ser uma opção economicamente viável em se tratando de compras habituais, em virtude da dificuldade de locais adequados para o armazenamento dos produtos, objeto deste processo, a possibilidade de entrega parcelada, sem a necessidade de realizar um novo processo licitatório para cada aquisição, satisfazendo o princípio da economicidade e princípio da economia processual, conforme preceitua o art. 15, I da Lei Federal 8.666/93, bem como art. 2º e incisos, do Decreto Municipal nº 007/2013.

2.3. **CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:** Considerando que o objeto de que tratam os autos se enquadra na definição trazida pelo parágrafo único, do artigo 1º da Lei Federal 10.520/2002, no que tange a bem cujo padrão de qualidade é capaz de ser definido em edital, matéria também abordada pelo Decreto Municipal nº 007/2013 de 01 de março de 2013 e Decreto Municipal nº 001/2007 de 29 de março de 2007, Decreto Municipal nº 03/2018 de 04 de Janeiro de 2018, entendemos que a modalidade de licitação mais célere, eficaz e que melhor se coaduna ao atendimento do requestado é o **PREGÃO**, a ser realizado sob a forma **ELETRÔNICO**, vez que desse modo é possível ampliar a competitividade.

2.4. Outrossim, percebe-se que todo lote tem seu valor individual acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), sendo de natureza divisível, então será destinado 25% para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte definidas no art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

2.4.1. Compulsando os autos constata-se a existência de cotação de mercado fornecidas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, devendo ser observadas as regras definidas na Lei Complementar 123/2006.

**3. DA JUSTIFICATIVA:**

3.1. Como rege a Lei nº. 8.666/93, a Futura e Eventual **AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS** para a Secretaria Municipal de Assistência Social e Direito à Cidadania, não têm natureza continuada, sendo necessária a realização de procedimento licitatório.

3.2. As aquisições visam atender a necessidade do órgão solicitante com a finalidade de apoiar ao desenvolvimento da alimentação da população mais vulnerável do Município de Campo Alegre, proporcionando bem-estar social.

3.3. Consta nos pedidos de licitações “*A contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de cestas básicas visa contemplar às necessidades que venham a ocorrer no período de 12 meses, para atender as demandas do Plantão Social da sede do município e do Distrito de Luziápolis, levando em conta o atendimento de gestantes, nutrízes e população em situação de vulnerabilidade social*”.

3.4. Outrossim, cumpre destacar que a contratação em lote é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade durante a execução contratual, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Assim, as vantagens será o maior nível de controle pela Administração na execução do contrato, a maior facilidade no cumprimento do cronograma



preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução em uma só pessoa jurídica e concentração da garantia dos resultados. Ademais, cada item solicitado depende da contratação dos demais itens, para perfeita formação da cesta básica, que possibilite o cumprimento da finalidade da contratação.

3.5 – A presente contratação, visa atender às possíveis necessidades que venham a ocorrer durante o período de **12 (doze) meses**.

#### 4. DO FUNDAMENTO LEGAL:

4.1. A contratação para o **FORNECIMENTO DE CESTAS BÁSICAS**, 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.

#### 5. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES:

##### LOTE 01: CESTA BASICA I – AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	QTDE DE KIT
KIT I	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	6.000	3000
	<b>02 unidades de ARROZ BRANCO</b> – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg	UNID	6.000	
	<b>01 unidade de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	3.000	
	<b>01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO</b> – 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.	UNID	3.000	
	<b>01 unidade de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	3.000	
	<b>01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA</b> – 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.	UNID	3.000	
	<b>02 unidades de FUBÁ DE MILHO</b> – 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.	UNID	6.000	
	<b>01 unidade de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.	UNID	3.000	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	6.000	
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	3.000	



<b>02 unidades de MORTADELA</b> – 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.	UNID	6.000	
<b>01 unidade de FIAMBRE BOVINO</b> – 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	UNID	6.000	

**LOTE 02: CESTA BASICA I – COTA RESERVADA DE 25% PARA ME REFERENTE AO LOTE 01**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	QTDE DE KIT
KIT I	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	2.000	1000
	<b>02 unidades de ARROZ BRANCO</b> – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg	UNID	2.000	
	<b>01 unidade de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	1.000	
	<b>01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO</b> – 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.	UNID	1.000	
	<b>01 unidade de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	1.000	
	<b>01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA</b> – 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.	UNID	1.000	
	<b>02 unidades de FUBÁ DE MILHO</b> – 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.	UNID	2.000	
	<b>01 unidade de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.	UNID	1.000	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	2.000	
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	1.000	
	<b>02 unidades de MORTADELA</b> – 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.	UNID	2.000	
<b>01 unidade de FIAMBRE BOVINO</b> – Carne bovina processada, fiambre, modelada em	UNID	2.000		



formato de barra retangular, cozida, condimentada. Embalagem primária inviolada em lata de no mínimo 320g, sem amassaduras ou enferrujamento			
--	--	--	--

**LOTE 03: CESTA BASICA II – AMPLA CONCORRÊNCIA**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT II	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	3.750	1875
	<b>02 unidades de ARROZ BRANCO</b> – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.	UNID	3.750	
	<b>02 unidades de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	3.750	
	<b>03 unidades de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO</b> – 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.	UNID	5.625	
	<b>01 unidade de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	1.875	
	<b>01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA</b> – 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.	UNID	1.875	
	<b>02 unidades de FUBÁ DE MILHO</b> – 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.	UNID	3.750	
	<b>06 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.	UNID	11.250	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	3.750	
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	1.875	
	<b>02 unidades de FIAMBRE BOVINO</b> – 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.	UNID	3.750	
	<b>01 unidade de GOIABADA</b> – boa qualidade, com aspecto, cor, e cheiro próprio, isenta de sujidades, com peso fixado na embalagem de 600g.	UNID	1.875	
<b>01 unidade de LEITE CONDENSADO</b> – Leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Acondicionado em embalagem tetrapack apropriada. Embalagem de 395g.	UNID	1.875		
<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	1.875		



<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	1.875	
<b>01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR MANGA</b> – 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.	UNID	1.875	
<b>01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR UVA</b> – 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.	UNID	1.875	
<b>03 unidades de AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - 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.	UNID	7.500	
<b>02 unidades de PEIXE EM CONSERVA</b> - Tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, com molho. Ingredientes: óleo comestível, polpa de tomate. Sem conservantes, sem glúten. Prazo validade 36 meses. Embalagem de 125g cada.	UNID	5.625	

**LOTE 04: CESTA BASICA II – COTA RESERVADA DE 25% PARA ME REFERENTE AO LOTE 03**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT II	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	1.250	625
	<b>02 unidades de ARROZ BRANCO</b> – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.	UNID	1.250	
	<b>02 unidades de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	1.250	
	<b>03 unidades de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO</b> – 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.	UNID	1.875	
	<b>01 unidade de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	625	
	<b>01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA</b> – 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.	UNID	625	
	<b>02 unidades de FUBÁ DE MILHO</b> – 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.	UNID	1.250	
	<b>06 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 200g.	UNID	3.750	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – Tipo seca, formato espaguete, fio fino com comprimento entre 25cm e 30cm. Obtido pelo amassamento mecânico de farinha de	UNID	1.250	



	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.			
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	625	
	<b>02 unidades de FIAMBRE BOVINO</b> – 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.	UNID	1.250	
	<b>01 unidade de GOIABADA</b> – boa qualidade, com aspecto, cor, e cheiro próprio, isenta de sujidades, com peso fixado na embalagem de 600g.	UNID	625	
	<b>01 unidade de LEITE CONDENSADO</b> – Leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Acondicionado em embalagem tetrapack apropriada. Embalagem de 395g.	UNID	625	
	<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	625	
	<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	625	
	<b>01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR MANGA</b> – 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.	UNID	625	
	<b>01 unidade de SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SABOR UVA</b> – 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.	UNID	625	
	<b>03 unidades de AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - 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.	UNID	1.875	
	<b>02 unidades de PEIXE EM CONSERVA</b> - Tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, com molho. Ingredientes: óleo comestível, polpa de tomate. Sem conservantes, sem glúten. Prazo validade 36 meses. Embalagem de 125g cada.	UNID	1.250	

**LOTE 05: CESTA BASICA III – AMPLA CONCORRÊNCIA**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT III	<b>01 unidade de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	3.750	3750
	<b>02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg	UNID	7.500	
	<b>01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO</b> – 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	UNID	3.750	



	em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g.			
	<b>01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA</b> – 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.	UNID	3.750	
	<b>02 unidades de FLOCOS DE MILHO</b> – 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.	UNID	7.500	
	<b>02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g.	UNID	7.500	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	7.500	
	<b>02 unidades de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	7.500	
	<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	3.750	
	<b>01 unidade de AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - 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.	UNID	3.750	
	<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	3.750	
	<b>02 unidades de PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> - grãos obtidos de plantas sadias, sabor carne ou frango. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, contendo 500g.	UNID	7.500	

**LOTE 06: CESTA BASICA III – COTA RESERVADA DE 25% PARA ME REFERENTE AO LOTE 05**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT III	<b>01 unidade de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	1.250	1250
	<b>02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg	UNID	2.500	
	<b>01 unidade de BISCOITO DOCE SEM RECHEIO</b> – 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.	UNID	1.250	
	<b>01 unidade de FARINHA DE MANDIOCA</b> – Tipo 01, classe branca, grupo seca, subgrupo fina, com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas,	UNID	1.250	



	<p>materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionado em sacos plásticos transparentes resistentes e hermeticamente vedados. Embalagem de 01 kg.</p> <p><b>02 unidades de FLOCOS DE MILHO</b> – 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.</p> <p><b>02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g.</p> <p><b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.</p> <p><b>02 unidades de FEIJÃO</b> – 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.</p> <p><b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.</p> <p><b>01 unidade de AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - 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.</p> <p><b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.</p> <p><b>02 unidades de PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> - grãos obtidos de plantas sadias, sabor carne ou frango. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, contendo 500g.</p>			
		UNID	2.500	
		UNID	1.250	
		UNID	1.250	
		UNID	1.250	
		UNID	2.500	

**LOTE 07: CESTA BASICA IV – AMPLA CONCORRÊNCIA**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT IV	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	3.000	1500
	<b>02 unidades de ARROZ BRANCO</b> – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.	UNID	3.000	
	<b>02 unidades de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	3.000	
	<b>04 unidades de FLOCOS DE MILHO</b> – 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.	UNID	6.000	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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	UNID	3.000	



	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.			
	<b>02 unidades de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de farinha de mandioca</b> - 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>02 unidades de PEIXE EM CONSERVA</b> - Tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, com molho. Ingredientes: óleo comestível, polpa de tomate. Sem conservantes, sem glúten. Prazo validade 36 meses. Embalagem de 125g cada.	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: Carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>01 unidade de Sabão em Barra</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Sabonete</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Água sanitária</b> – Alvejante desinfetante de uso geral. Componente ativo: nacio (hipoclorito de sódio) 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Papel Higiénico</b> – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades.	UNID	<b>1.500</b>	

**LOTE 08: CESTA BASICA IV – COTA RESERVADA DE 25% PARA ME REFERENTE AO LOTE 07**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT IV	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	<b>1.000</b>	<b>500</b>
	<b>02 unidades de ARROZ BRANCO</b> – Tipo 02 (quebradinho); isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg.	UNID	<b>1.000</b>	
	<b>02 unidades de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	<b>1.000</b>	
	<b>04 unidades de FLOCOS DE MILHO</b> – 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	UNID	<b>2.000</b>	



	umidade. Embalagem de 500g, em plástico atóxico, lacrada por selador.			
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	1.000	
	<b>02 unidades de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	1.000	
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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.	UNID	500	
	<b>01 unidade de farinha de mandioca</b> - 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.	UNID	500	
	<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	500	
	<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	500	
	<b>02 unidades de PEIXE EM CONSERVA</b> - Tipo peixe sardinha inteira sem cabeça, com molho. Ingredientes: óleo comestível, polpa de tomate. Sem conservantes, sem glúten. Prazo validade 36 meses. Embalagem de 125g cada.	UNID	1.000	
	<b>02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: Carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g	UNID	1.000	
	<b>01 unidade de Sabão em Barra</b> – 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.	UNID	500	
	<b>01 unidade de Sabonete</b> – 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.	UNID	500	
	<b>01 unidade de Água sanitária</b> – Alvejante desinfetante de uso geral. Componente ativo: nacio (hipoclorito de sódio) 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.	UNID	500	
	<b>01 unidade de Papel Higiênico</b> – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades.	UNID	500	

**LOTE 09: CESTA BASICA V – AMPLA CONCORRÊNCIA**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT V	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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.	UNID	3.000	1500
	<b>02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 01, isento de sujidades e materiais	UNID	3.000	



	estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg			
	<b>02 unidades de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>04 unidades de FLOCOS DE MILHO</b> – 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.	UNID	<b>6.000</b>	
	<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>02 unidades de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g	UNID	<b>3.000</b>	
	<b>01 unidade de CARNE BOVINA</b> - 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	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Sabão em Barra</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Sabonete</b> – 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.	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Água sanitária</b> – 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	UNID	<b>1.500</b>	
	<b>01 unidade de Papel Higiênico</b> – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades.	UNID	<b>1.500</b>	

**LOTE 10: CESTA BASICA V – COTA RESERVADA DE 25% PARA ME REFERENTE AO LOTE 09**

Item	Descrição	Unid	Quant	QTDE DE KIT
KIT V	<b>02 unidades de AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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	UNID	<b>1.000</b>	<b>500</b>



kg cada.		
<b>02 unidades de ARROZ PARBOILIZADO</b> – Tipo 01, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 01 kg	UNID	<b>1.000</b>
<b>02 unidades de CAFÉ EM PÓ</b> – Café torrado e moído, não contendo glúten. Acondicionado em embalagens apropriadas. Pacotes de 250g cada.	UNID	<b>1.000</b>
<b>04 unidades de FLOCOS DE MILHO</b> – 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.	UNID	<b>2.000</b>
<b>02 unidades de MASSA ALIMENTÍCIA</b> – 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.	UNID	<b>1.000</b>
<b>02 unidades de BISCOITO COM SAL</b> – Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, sal, e fermento biológico. Unidades de 400g cada.	UNID	<b>1.000</b>
<b>01 unidade de FEIJÃO</b> – 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	UNID	<b>500</b>
<b>01 unidade de ÓLEO COMESTÍVEL</b> – 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.	UNID	<b>500</b>
<b>01 unidade de MARGARINA VEGETAL</b> – 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.	UNID	<b>500</b>
<b>02 unidades de LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> – leite integral, com substâncias nutricionais: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, sódio. Acondicionado em embalagens apropriadas de 400g	UNID	<b>1.000</b>
<b>01 unidade de CARNE BOVINA</b> - 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	UNID	<b>500</b>
<b>01 unidade de Sabão em Barra</b> – 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.	UNID	<b>500</b>
<b>01 unidade de Sabonete</b> – 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.	UNID	<b>500</b>
<b>01 unidade de Água sanitária</b> – 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	UNID	<b>500</b>
<b>01 unidade de Papel Higiênico</b> – 100% fibras celulósicas – folha simples – 60m x 10 cm. Acondicionado em embalagem adequada com no mínimo 04 unidades.	UNID	<b>500</b>

## 6. AMOSTRA PARA CONTROLE DE QUALIDADE:

6.1. As amostras dos produtos constantes neste termo de referência deverão ser entregues após a habilitação, no **prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, na Sede da Comissão Permanente de Licitações, Avenida Monsenhor Hildebrando Veríssimo Guimarães, nº 002, Centro, na cidade de Campo Alegre, Estado de



Alagoas, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

6.2. A avaliação dos produtos a serem comercializados se dará a partir de três critérios:

- a) Se atendem às especificações do Termo de Referência;
- b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência;
- c) Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.

6.3. Os produtos alimentícios e de higiene a serem adquiridos para compor o Kit de Cesta Básica devem atender ao disposto na legislação estabelecida por um dos serviços de sanidade abaixo, **devendo ser comprovado o atendimento, no momento da entrega das amostras:**

I - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou Órgão Sanitário Municipal ou estaduais;

II - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/ Mapa) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

6.4. É importante esclarecer que os produtos “in natura”, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal.

6.5. Todos os produtos de origem animal, necessitam da avaliação sanitária. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) tem a responsabilidade de avaliar sanitariamente esses produtos. Eles podem ser inspecionados Responsável: Município por uma das seguintes instâncias: Serviço de Inspeção Municipal – SIM (permite a comercialização em âmbito municipal); Serviço de Inspeção Estadual – SIE (permite a comercialização em âmbito estadual); e Serviço de Inspeção Federal – SIF (permite a comercialização em todo território nacional).

6.6. Para avaliação das Amostras dos alimentos deverá ser formada uma equipe que será capacitada pelo nutricionista da solicitante para realizar o teste de amostra.

6.6.1. **Como sugestão**, pode-se utilizar a modalidade de teste de amostra, recomendada e validada pelo FNDE, chamada de “teste de atributos” ou “teste dentro/fora”.

6.6.2. Modelo disponível na pag.12 do “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae”, disponível no sítio eletrônico: [www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais](http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais).

6.7. Vale ressaltar que, para os gêneros alimentícios distintos do hábito alimentar do público/usuário, faz-se necessária a aplicação do teste de aceitabilidade com os usuários através das metodologias “Resto Ingestão” ou “Escala Hedônica”.

6.7.1. Os detalhes sobre este tipo de teste também estão descritos no manual citado acima, no subitem 6.6.2.

6.8. Ao final dos testes, deverá a equipe analisadora proferir relatório/parecer, descrevendo os métodos utilizados, e a justificativas para aceitabilidade ou não dos produtos analisados.

6.9. No caso não ser aceito o produto, deverá a Comissão Permanente de Licitação, convocar imediatamente todos os demais fornecedores, que ofertaram proposta de venda para o lote, para apresentar a sua amostra, o qual, será submetida ao mesmo teste realizado com amostra recusada.

6.9.1. Deverá ser observado a lista de classificação para análise das amostras, o qual sendo aprovado o melhor colocado, dispensará a análise das amostras dos demais fornecedores.

6.10. Será considerada desclassificada para todo o lote a licitante que tiver 01 (um) item reprovado na avaliação das amostras.

6.11. Outrossim, poderá pregoeiro, justificadamente dispensar a amostra para o item, cuja, marca ofertada já tenha sido objeto de contratação anterior pelo município, presumindo sua aceitabilidade para contratação.

## **7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DO VALOR OFERTADO**



7.1. Quanto ao critério de julgamento, deverá ser levado em consideração o **menor preço por item/Lote**. Assim, as propostas deverão observar os valores de referência indicados no Instrumento Convocatório. Espera-se com isso conseguir a proposta mais vantajosa para a Administração, melhor alocando os recursos públicos, fator indispensável a boa gestão administrativa.

7.2. Para os itens do objeto desta licitação, o critério de aceitabilidade será o **menor preço** levando em consideração o preço médio ou mediano orçado pela Administração. Neste passo, não será adjudicado item cujo valor seja superior ao mínimo aceitável, em razão das peculiaridades e variações de preços de mercado do produto.

#### **8. DO FORNECIMENTO, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO**

8.1. 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/Ata de Registro de Preços.

8.2. **Prazos e condições de entrega do objeto** - O objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue no **prazo de 07 (sete) dias**, nos quantitativos constante na respectiva Ordem de Fornecimento.

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

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

8.5. 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 24 (vinte e quatro) 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 12 (doze) horas a contar do recebimento da notificação.

#### **9. DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

9.1. A licitante vencedora deverá assinar o contrato/ata de registro de preços em até 05 (cinco) dias consecutivos após notificada pela Administração.

9.2. 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.

9.3. O Contrato/ata de registro de preços deverá ter a vigência dimensionada de **12 (doze) meses**, a partir de sua assinatura.

9.4. 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.

9.5. Nos casos do item 9.4 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.

#### **10. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

10.1. A ata de Registro de Preço terá como Órgão Gestor a **Secretaria Municipal de Assistência Social e Direito à Cidadania**.

10.2. O Órgão Gerenciador e seus atos serão intermediados por servidor designado.

#### **11. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

11.1. Gerenciar a ata de registro de preços.



- 11.2. Acompanhar constantemente a flutuação de preços no mercado, de modo a manter a vantajosidade.
- 11.3. Gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos ÓRGÃOS ADERENTES.
- 11.4. Monitorar os riscos relacionados ao objeto da contratação e realizar as ações de contingências que lhe caibam e quando necessárias.
- 11.5. Não caberão ao ÓRGÃO GERENCIADOR atividades relacionadas à fiscalização e gestão dos contratos.

**12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:**

- 12.1. Atores que participarão da gestão do Contrato Para o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato, que consistem na verificação da conformidade do fornecimento do objeto e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, será designada uma Comissão de Fiscalização composta pelo Gestor do Contrato e dois fiscais técnico administrativos. A verificação da adequação dos bens deverá ser realizada com base nos critérios neste termo de referência.
- 12.2. Mecanismos de comunicação entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA
- 12.3. Os procedimentos de gestão da fiscalização, assim como a designação dos servidores para tal fim, serão de responsabilidade da Secretaria Municipal constata no item 10.1 deste termo de referência.
- 12.3.1. Deverá ser indicado formalmente pela CONTRATADA um Preposto, autorizado a tratar com o Órgão ou Entidade Contratante a respeito de todos os aspectos que envolvam a execução do contrato.
- 12.3.2. Quaisquer entendimentos, sempre respeitando o conteúdo do contrato deste serviço, entre o Fiscal ou o Gestor do Contrato e o Preposto da CONTRATADA serão feitos sempre por escrito, não sendo consideradas alegações com fundamento em ordens ou declarações verbais.
- 12.4. A CONTRATADA se obriga a cumprir fiel e integralmente as exigências que venham a ser feitas pelos servidores designados que terão plenos poderes para:
- 12.4.1. Recusar o objeto ou parte dele quando estiver em desacordo com as discriminações dos bens ou serviços.
- 12.4.2. Propor as medidas que couberem a cada situação não prevista.
- 12.5. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 12.6. Conforme inadimplências e irregularidades apuradas pela fiscalização, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA penalidades e sanções administrativas, conforme a LF 8.666/93, garantida a prévia e ampla defesa, com os instrumentos recursais a elas inerentes, nos moldes do art. 109 da LF nº 8.666/1993.
- 12.7. A CONTRATADA deverá enviar, mensalmente, relatórios constando as datas e serviços de manutenção realizados, bem como os relatórios referente a prestação dos serviços.
- 12.8. Sanções Administrativas: os licitantes, adjudicatários ou contratados inadimplentes estarão sujeitos às penalidades previstas no Art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 12.9. Como critério de Medição, compete aos fiscais do contrato:
- 12.9.1 Verificar se os bens ou serviços estão em conformidade com a proposta do licitante, no que tange as especificações constante neste termo de referência, e ainda, marca, validade dos bens quando for de perecíveis, ou a garantia quando se tratar bens duráveis e de prestação de serviços.
- 12.9.2 Verificar se o transporte utilizado pelo fornecedor na entrega dos bens atende os padrões de segurança exigidos para o item que será recebido.
- 12.9.3 Receber e Verificar o Boletim de entrega, que consiste em relatório básico realizado pelo fiscal do contrato.
- 12.9.4 A verificação consistirá em critérios mínimos para fins de avaliação do cumprimento das obrigações constata neste termo de referência e no instrumento contratual, e em caso de verificação de irregularidades, deverá imediatamente abrir procedimento administrativo para apuração de infrações contratuais.



### 12.10. Consolidação Para Cálculo Da Medição

12.10.1. O preço final mensal a ser pago será o calculado no Relatório de entrega, realizado pelo Gestor do Contrato, tendo como base o relatório expedido pelo fiscal do contrato quanto a qualidade dos bens entregues e condições gerais da entrega, verificando o cumprimento de todas as obrigações constante no contrato.

12.10.2. Considerar-se-á o período de medição cada entrega realizada.

### 13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes neste termo, edital 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. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste termo, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: **marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;**
- b. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- c. Remover, substituir e transportar, à suas expensas, todo ou em parte, o material que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;
- d. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- e. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- g. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- h. Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte cinco por cento) do seu valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;
- i. 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;
- j. Não transferir a outrem o fornecimento, objeto da nota de empenho, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Município;
- k. Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

13.2. O pedido de cancelamento da entrega de determinado material/produto só será aceito, se não comprometer o andamento normal dos serviços;

13.3. a entrega do material/produto será acompanhada por servidor da Unidade solicitante, podendo o mesmo, recusar, quaisquer material/produto que não estejam de acordo com as especificações deste Termo;

13.4. manter, durante toda a vigência do Contrato/Ata de Registro de Preços, as mesmas condições da habilitação.

13.5. Facilitar a ação dos fiscais e gestores dos contratos, fornecendo informações ou promovendo acesso à documentação requisitadas, e atendendo prontamente às observações e exigências apresentadas por eles.

13.6. Comunicar antecipadamente a data e horário da entrega, não sendo aceitos fora do horário de funcionamento do órgão responsável pelo recebimento dos objetos, salvo, se previamente houver comum acordo entre as partes.

13.7. Manter atualizados seu endereço, telefones e dados bancários para a efetivação de pagamentos.

### 14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

**14.1. São obrigações da Contratante:**

- a. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

14.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**15. DA FISCALIZAÇÃO:**

15.1. 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.

**16. DA RESCISÃO:**

16.1. 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.

**17. DAS SANÇÕES:**

17.1. 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.

17.2. 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;

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

17.4. 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.

17.5. 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.

17.6. 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.

**18. DO PAGAMENTO:**

18.1. 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.

18.2. O atraso no pagamento pela administração no prazo estipulado no subitem 18.1. 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.

18.3. 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.

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

**19. DA ESTIMATIVA DE PREÇO E PREÇOS REFERENCIAIS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**

19.1 O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

19.2. Valor Estimado Global para contratação, **R\$ 1.337.585,00 (um milhão trezentos e trinta e sete mil quinhentos e oitenta e cinco reais)**, sendo este valor obtido através da média de preços com o uso da ferramenta de pesquisa e comparação de preços praticados pela Administração Pública (Banco de Preços) mantido pela empresa NP CAPACITAÇÃO E SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS LTDA inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.797.967/0001-95, satisfazendo a exigência do § 1º do art. 2º da Instrução Normativa nº 002, de 01 de Fevereiro de 2018.

19.3. As despesas decorrentes da contratação serão custeadas pelo Orçamento do Município, conforme parecer da Secretaria Municipal de Finanças, acostada nos autos.

**20. DO REAJUSTE:**

20.1. 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.

**21. DA RATIFICAÇÃO DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA**

21.1 Após a análise detalhada dos elementos constantes neste termo de referência elaborado pelo **Núcleo de Termo de Referência do Setor de Licitações do Município de Campo Alegre/AL**, baseado nas informações contidas nos **“Pedidos de Licitações”** apresentado(s) pela(s) Secretaria(s) Municipal(is) de Campo Alegre/AL, RATIFICO todos os seus termos, estando dentro dos padrões solicitados no pedido inicial.

Campo Alegre/AL, 17 de agosto de 2020.

Isys Roberta da Costa Maynard Vieira  
Secretária Municipal de Assistência Social e Direito a Cidadania



## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2020.1

## PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006/2020

## ANEXO II

## MINUTA DA ATA DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/20XX – 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 XXXXXXXXXXXX – SSP/AL, inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado nesta Cidade, em sequência denominada simplesmente **Órgão Gerenciador** e a pessoa jurídica XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXXXXX, neste ato, representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) da Cédula de identidade RG nº XXXXXXXX – SSP/XX, inscrito(a) no CPF/MF sob nº XXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado(a) na XXXXXXXXXXXXXXX, 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 <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	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**



- 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 098/2020.1****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2006/2020****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 Eletrônico sob o Nº XX/20XX, 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/20XX.

**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 irredutíveis, 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**

Prefeitura Municipal de  
Campo Alegre/AL

Fls: \_\_\_\_\_

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.