0

**Edital**

### Modalidade: Pregão Eletrônico

**Nº. do Edital: 06/2021**

**Nº. do Processo: 17/2021**

**Data da Abertura: 05/03/2021 09:00:00**

**PREÂMBULO**

O **MUNICÍPIO DE JANAUBA**, inscrito no CNPJ sob o n°. 18.017.392/0001-67, com endereço à Prç. Dr. Rockert, nº. 92, Centro, na Cidade de Janaúba/MG, CEP. 39.442-052, torna pública a abertura do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 17/2021**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 01/2021**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para registro de preços, regido pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Comprementar 147, de 07 de agosto de 2014, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto Municipal 017, de 26 de janeiro de 2021, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais exigências estabelecidas neste Edital.

# APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

Do dia da publicação deste Edital até às **09h00min, do dia 05 de Março de 2021**, que deverão ser encaminhadas, exclusivamente, por meio eletrônico, no endereço <http://comprasbr.com.br>.

### - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1. - O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da *internet*, em todas as suas fases.
2. - Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira e Equipe de Apoio, designados pela Portaria 020/2021, de 05 de janeiro de 2021.

### - DO OBJETO

1. - A presente licitação tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para Manutenção da Secretaria Municipal de Educação.

### - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E NÃO PARTICIPANTES

* 1. – O órgão gerenciador deste registo de preços será o município de Janaúba/MG, através da Secretaria Municipal de Educação.
	2. – Órgãos Participantes
		1. – Não existem órgãos participantes.
	3. – Órgãos Não Participantes
		1. – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, que não tenha participado do certame licitatório, mediante consulta prévia para manifestação sobre a possibilidade de adesão e autorização do Órgão Gerenciador, inclusive quanto ao quantitativo, e desde que submetida à anuência do fornecedor beneficário, o qual deve optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrentes da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da Ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e os Órgãos Participantes.
		2. – Outros entes da Administração Pública e entidades privadas poderão igualmente utilizar-se da ARP, como órgão ou entidade não participante, mediante prévia anuência do órgão gerenciador, desde que observadas as condições estabelecidas no item 3.1.
		3. – A adesão deverá ser devidamente justificada no processo administrativo do órgão ou entidade não participante, pertinente à licitação, demonstrando a vantagem econômica na adesão à Ata, mencionando ainda a similitude de condições, tempestividade do prazo, suficiência das quantidades e qualidades dos bens a serem adquiridos, respeitando, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº 57/2020, e na Lei nº 8.666/93.
		4. – As adesões à ata de registro de preços são limitadas, ainda, em sua totalidade, a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem, devendo o órgão gerenciador especificar o quantitativo que autoriza adesão, mantendo registro no procedimento licitatório.
		5. – Ao órgão ou entidade não participante que aderir à presente ata e ao órgão ou entidade partícipe competem, nos respectivos procedimentos instaurados, os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando todas as ocorrências ao órgão gerenciador, em especial informar ao órgão gerenciador a eventual recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas no edital, firmadas na ARP, as divergencias relativas à entrega, características e origem dos bens licitados, bem como a recusa em assinar o contrato para fornecimento do objeto licitado.
	4. – As comunicações, informações e os termos de adesão realizados entre o órgão gerenciador e os órgãos participantes e não participantes serão formalizados nos autos do procedimento licitatório.
	5. – As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas ou redistribuídas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para o registro de preços, observada como limite máximo a quantidade total registrada para cada item.
		1. – Para o remanejamento de quantidades entre órgãos participantes do procedimento licitatório não será necessária autorização do beneficário da Ata de Registro de Preços.
		2. – Caso o órgão gerenciador autorize o remanejamento de quantidades para órgãos não participantes estes deverão obter anuência do beneficiário ARP.
		3. – O órgão gerenciador somente poderá reduzir o quantitativo inicialmente informadopelo órgão participante, com a sua anuência.

### - DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

1. - Cópia deste edital encontra-se disponível na internet, no *link* [https://janauba.mg.gov.br/licitacao,](https://janauba.mg.gov.br/licitacao) e ainda, poderá ser obtida no setor de Licitações desta Prefeitura, localizada à Prç. Dr. Rockert, nº. 92, Centro, na Cidade de Janaúba/MG, CEP. 39.442-052, no horário de 08h00min às 12h00min e de 14h00min às 18h00min.
2. – Os representantes das sociedades empresárias e/ou unipessoais que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no Diário Oficial do Município, quando for o caso, com vista a possíveis alterações e avisos.
3. - Os pedidos de esclarecimentos sobre o edital poderão ser encaminhados para o *e-mail*licitacaojanauba@yahoo.com.br até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública.
	1. – Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ/MF, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa ju- rídica e nome completo e CPF/MF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).
	2. - A Pregoeira terá prazo de 02 (dois) dias úteis para responder aos pedidos de es- clarecimentos, sendo as respostas encaminhadas por *e-mail*, ou disponibilizadas no *site* <https://janauba.mg.gov.br/licitacao>ficando acessíveis a todos os interessados.
4. - Impugnações aos termos deste Edital poderão ser interpostas até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante petição a ser enviada para o e-mail <https://janauba.mg.gov.br/licitacao> ou protocoladas so setor de Licitações, localizado na Prç. Dr. Rockert, nº. 92, Centro, na Cidade de Janaúba/MG, CEP. 39.442-052 – Setor de Licitações, cabendo a Pregoeira decidir sobre o requerimento no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.
	1. - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, devendo conter as informações necessárias à identificação e contato do Impugnante.
	2. – O Município de Janaúba não se responsabilizará por impugnações endereçadas por outras formas ou outros endereços eletrônicos, e caso não tenha sido acusado o recebimento pela Pregoeira, e que, por isso, sejam intempestivas.
	3. - Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
	4. – A decisão da Pregoeira será enviada ao impugnante por e-mail, e será divulgada no link [https://janauba.mg.gov.br/licitacao,](https://janauba.mg.gov.br/licitacao) para conhecimento de todos os interessados.
	5. - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, o interessado que não o fizer até ás 17 (dezessete) horas do terceiro dia útil que anteceder a data da realização da Sessão Pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
5. – As denúncias, petições e impugnações não identificadas ou não fundamentadas serão arquivadas pela autoridade competente.

### - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. - Poderão participar desta licitação empresas do ramo pertinente ao objeto licitado, que preencherem as condições constantes deste Edital.
2. - Não poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas:
	1. - que estejam sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação;
	2. - que tenham sido declaradas suspensas de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;
	3. - que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar no âmbito da União, Estados, Distrito Federal, Municípios e nas respectivas entidades da administração indireta, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
	4. - que tenham sido declaradas impedidas de licitar e contratar com a administração direta e indireta do Município de Janaúba, durante o prazo da sanção aplicada;
	5. - que incidirem nas hipóteses previstas no art. 9º da Lei 8.666/93, observada a exceção prevista no § 1º do art. 9º da mesma Lei;
	6. - que incidirem nas hipóteses previstas no art. 100 da Lei Orgânica do Município de Janaúba;
	7. - cujo objeto social não seja compatível com o objeto desta licitação;
	8. - estrangeiras não autorizadas a funcionar no País;
	9. - integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
	10. - em consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.
3. - A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.
4. - Como requisito de participação neste certame, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que tem pleno conhecimento e que atende às exigências de habilitação e demais condições da proposta comercial prevista no Edital e seus anexos.

5- A participação no pregão eletrônico dar-se-á pela utilização da senha privativa do

licitante junto ao site <http://comprasbr.com.br>.

### - DO CREDENCIAMENTO

1. - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão credenciar-se junto ao Portal Compras BR.
	1. Qualquer informação acerca do credenciamento poderá ser obtida através do *site*

 <http://comprasbr.com.br>, conforme instruções nele contidas.

1. - O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, cujo uso é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sis- tema ou o Município de Janaúba, responsabilidade por eventuais danos decorren- tes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
2. - O credenciamento do licitante junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção da capacidade técnica para a realização das transa- ções inerentes ao Pregão Eletrônico, sob pena da aplicação das sanções previstas neste Edital.

### - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. - As propostas comerciais os documentos de habilitação deverão ser enviados, para cada item, através de formulário eletrônico, pelo Portal do Compras BR a ser acessado em <http://comprasbr.com.br>, até o dia e horário previstos neste Edital.
	1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
	2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
	3. 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. Contudo a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.
	4. 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. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
	6. A apresentação da proposta será considerada como evidência de que a licitante EXAMINOU CRITERIOSAMENTE OS DOCUMENTOS DESTE EDITAL E SEUS ANEXOS e que atendem todas as características e especificações mínimas exigidas.

### – Para o lançamento da proposta, o licitante deverá seguir a numeração do lote/item contida no Anexo I deste edital.

1. - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
2. - 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.
3. - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

### - O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA SERÁ DE 90 (NOVENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA SESSÃO PÚBLICA, independente de disposição em contrário da proponente.

1. **– AO LICITANTE ARREMATANTE VENCEDOR, NÃO CABERÁ A DESISTÊNCIA DO ITEM, RESSALVANDO OS CASOS DE FATO SUPERVENIENTE (AQUELE QUE OCORREU POSTERIOR A FASE DE LANCES), CASO FORTUITO OU FORÇA MAIOR, SOB PENA DE FICAR IMPEDIDO DE LICITAR COM O MUNICÍPIO POR NO MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES.**
2. - Poderão ser cotados números até 02 (duas) casas após a vírgula.
3. - A proposta não poderá impor condições ou conter opções.
4. **- DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**
5. - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
6. – A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

2.1- Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

2.2- A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

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

1. - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
2. - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o a Pregoeira e os licitantes.

5- Classificadas as propostas, terá início a fase competitiva para recebimento de lances, no endereço eletrônico e no dia e horário informados no preâmbulo deste Edital, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, de valor correspondente ao **PREÇO POR ITEM**.

5.2 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital, salvo por motivo justo e aceito pela Pregoeira.

5.3 - As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as seguintes condições:

5.3.1 - A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

5.3.2 - No caso de lances de mesmo preço, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

5.3.3 - Os lances a serem ofertados devem corresponder ao **PREÇO UNITÁRIO DO ITEM**.

7.4 - Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

7.5 - Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

7.6 - Ao término do horário para o Recebimento dos Lances, o Sistema eletrônico emitirá aviso, informando que o certame entrou em horário randômico, com duração de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será encerrada a recepção de lances.

7.6.1 - O horário randômico tem por objetivo disponibilizar tempo extraordinário aos interessados para que possam registrar seu(s) último(s) lance(s).

7.6.2 - Por isso, o intervalo do horário randômico poderá ser suficiente ou não para o registro de um ou mais lances, uma vez que o seu encerramento será efetuado de forma automática pelo sistema.

7.7 - Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

7.8 - Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará o nome da licitante cujo preço foi o menor.

1. - DA DISPUTA:
2. - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
3. - A etapa de lances da sessão pública terá duração de **dez minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado **nos últimos dois minutos** do período de duração da sessão pública.
4. - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
5. - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
6. - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
7. - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
8. - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
9. - No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
10. - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o a pregoeira 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 pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
11. - O Critério de julgamento adotado será o menor preço/maior desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.
12. - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
13. - O sistema identificará em coluna própria a microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual - MEI, 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.
14. - Nessas condições, as propostas da microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual - MEI 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.
	1. - 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.
		1. - Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).
	2. - Caso a microempresa – ME, empresas de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual - MEI 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.
	3. - No caso de equivalência dos valores apresentados por microempresa – ME, empresas de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual - MEI, que se encontrem no limite estabelecido no subitem anterior, será obedecido a classificação feita pelo sistema Compras BR para que se identifique àquele que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
15. - 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:
	1. - no país;
	2. - por empresas brasileiras;
	3. - por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;
	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.
16. - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
17. - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a pregoeira **deverá** encaminhar, pelo sistema eletrônico, **contra proposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço**, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
18. - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
19. - A pregoeira 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.
20. - É facultado a pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
21. - Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
22. - Visando a agilidade do procedimento, a disputa de lances será simultânea.
23. - 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.
24. - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
25. - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.
26. - A Pregoeira deverá 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. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
27. - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
28. - Nos itens não exclusivos para a participação de microempresa – ME, empresas de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual - MEI, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira 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.
29. - Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para a contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposto no edital.

### - DA HABILITAÇÃO

1. - Para habilitação o licitante deverá apresentar:
	1. - **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**
		1. - registro comercial, no caso de empresa individual;
		2. - ato constitutivo, estatuto ou contrato social e alterações em vigor, devidamente registrado, e, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores;
		3. - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
		4. - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento expedido no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
	2. - **REGULARIDADE FISCAL:**
		1. - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
		2. - prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, relativa à sede do licitante;
		3. - prova de regularidade para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), **para as finalidades previstas no art. 47 da Lei n° 8.212 de 24 de julho de 1991**;
		4. - prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
		5. - prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa **(CNDT).**
	3. - **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**
		1. - Certidão negativa de pedido de falência ou em recuperação de crédito, expedida pelo distribuidor judicial da sua sede.
	4. **- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**
		1. - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de atestado de desempenho anterior ou em execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação do fornecimento, qualidade do material, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento.
	5. - **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**
		1. - Declaração de Pleno atendimento, conforme modelo do Anexo III do Edital, observando-se que todo o teor do conteúdo encontrado no modelo deverá constar na Declaração a ser entregue no certame.
		2. – Declaração de Dados Cadastrais, conforme modelo do Anexo VI, no qual o licitante compromete-se a manter atualizado seus dados cadastrais, autorizando o município de Janaúba a intimá-lo através de correspondência eletrônica caso seja informado o endereço de e-mail.
		3. - Modelo de declaração de condição de microempresa – ME, empresa de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual - MEI, conforme modelo do Anexo IV do Edital, observando-se que todo o teor do conteúdo encontrado no modelo deverá constar na Declaração a ser entregue no certame.
2. - Serão aceitas como prova de regularidade para com as Fazendas Públicas, certidões positivas com efeito de negativas, e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.
3. - A prova de regularidade com a Fazenda Federal prevista no item 1.2.2 e prova de regularidade para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), constante do item 1.2.3, poderão ser substituídas pela Certidão Unificada expedida conjuntamente pela Secretaria de Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN) com vigência a partir de 03/11/2014.

### - Após a verificação da documentação, o licitante vencedor terá prazo de 2 (dois) dias úteis para apresentação de toda a documentação, impressa e assinada ou postada via Correios ou outro meio que melhor lhe convir, caso o licitante assim preferir, sendo que neste último caso o licitante deverá enviar através de e-mail o comprovante da postagem ou código de rastreamento, sob pena de inabilitação.

1. - Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo o original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.
2. - Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão estar em nome do proponente e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo, observando ainda o que segue, conforme preceitua a legislação vigente:
	1. - se o proponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
	2. - se o proponente 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. 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.
3. - A microempresa – ME, a empresa de pequeno porte – EPP ou microempreendedor individual – MEI deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição. Contudo a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.
4. - Os documentos exigidos neste edital deverão ser apresentados com vigência plena na data fixada para sua apresentação.
	1. - Os documentos que não possuírem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor deverão ser datados dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data de abertura da sessão do Pregão.
5. - Quando permitida a participação de empresas estrangeiras na licitação, as exigências da documentação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados com tradução livre.
6. - O licitante obriga-se, nos termos do modelo de Declaração de Pleno Atendimento - Anexo IV deste Edital, a declarar a superveniência de fato impeditivo da habilitação, observadas as penalidades cabíveis.
7. - A ausência de documento ou a apresentação dos documentos de habilitação em desacordo com o previsto neste título inabilitará o licitante.
8. - 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.

13 - 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.

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

### - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

1. - A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:
	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.
2. - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
3. - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
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).
	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.
	2. - 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.
	3. - 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.

### - DO RECURSO

1. - Declarado o vencedor, decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos em campo próprio do sistema, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso. O prazo para manifestação será de 01 (uma) hora.
	1. - Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
		1. - Nesse momento a Pregoeira) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
		2. - A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
		3. - Aos demais licitantes, independentemente de intimação, será concedido igual prazo ao descrito no item acima para apresentação de contrarrazões, o qual começará a contar a partir do término do prazo concedido ao recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
2. - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pela Pregoeira ao licitante vencedor e a homologação pela Autoridade Competente.
3. - As razões e contrarrazões recursais deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico licitacaojanauba@yahoo.com.br ou protocoladas no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Janaúba até as 17:00 do último dia do prazo, contendo razão social, número do CNPJ e endereço da empresa, rubricado em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, acompanhado de cópia do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal.
	1. – A Pregoeira não se responsabilizará por razões ou contrarrazões endereçadas por outras formas ou outros endereços eletrônicos, e que, por isso, sejam intempestivas ou não sejam recebidas.
4. - Interposto o recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à Autoridade Competente.
5. - Sendo decididos os recursos, e se constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.
6. - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
7. – A pregoeira registrará o preço do licitante vencedor quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.
8. – Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta registrará o preço do licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

### - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

1. – A sessão pública poderá ser reaberta:
	1. - Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
	2. - Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente.
	3. - Na hipótese de necessidade da suspensão da sessão pública para realização de diligências a sanar erros ou falhas não que alterem a proposta, documentos e sua validade jurídica, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.
2. - Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
3. - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), de acordo com a fase do procedimento licitatório.

### - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

1. – Caso haja necessidade de diligências junto às licitantes ou outros orgãos, será aberta diligência, o que também condicionará a adjudicação do objeto.
2. - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
3. - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP

1. - Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação, procederem à assinatura da ata de registro de preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas. Alternativamente à convocação para comparecer perante ao órgão 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 mesmo prazo estabelecido acima, a contar da data de seu recebimento.

1.1.1 – O registro de preços em ata estará condicionado à análise de aceitabilidade da proposta e dos documentos de habilitação, bem como à aprovação da amostra do produto ofertado, quando solicitada, consoante disposições deste instrumento convocatório.

1. - Se os licitantes adjudicatários, convocados dentro do prazo de validade de suas propostas, deixarem de assinar a ata de registro de preços, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo Setor de Licitações, a Pregoeira, examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.
2. - A ata de registro de preços terá validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.
3. - A ata de registro de preços não obriga o Município de Janaúba a efetivar as contratações, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.
	1. - A critério do Município de Janaúba, obedecida a ordem de classificação, os fornecedores, cujo(s) preço(s) tenha(m) sido registrado(s) na ata de registro de preços, será(ão) convocado(s) pelo gestor da Ata, mediante ordem de fornecimento, para fornecer os itens na forma e prazos previstos, estando as obrigações assumidas vinculadas à proposta, ao Edital e a Ata.

1. - O setor gerenciador avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento dos preços, publicando, trimestralmente, os preços registrados.
2. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, o setor gerenciador negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário, o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.
3. - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar preço registrado em razão de incompatibilidade deste com o preço vigente no mercado, mediante petição a ser protocolada na Secretaria de Administração, localizada na Prç. Dr. Rockert, nº. 92, Centro, na Cidade de Janaúba/MG, CEP. 39.442- 052.
4. - O fornecedor, antes de ser convocado para a retirada da Ordem de Compra, poderá requerer ao setor gerenciador, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado.
	1. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.
5. - Cancelados os registros, o Município de Janaúba poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.
	1. - Não havendo êxito nas negociações, e não existindo outros preços registrados, o Município de Janaúba procederá à revogação da ata de registro de preços, relativamente ao item que restar frustrado.
6. - O gestor da ata de registro de preços deverá realizar o controle das solicitações, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.

### - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. - O licitante que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação e declarações falsas, ensejar o retardamento da execução do objeto do certame, não mantiver a proposta, não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Janaúba e, se for o caso, será descredenciado do Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Janaúba, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas no item abaixo e das demais cominações legais.
2. - Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, aplicáveis quando do descumprimento contratual:
3. 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na entrega do produto, ou por atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30o (trigésimo) dia, calculados sobre o valor total dos produtos constantes na Nota de Empenho.
4. 30% (trinta por cento) sobre o valor total da contratação, na hipótese da Contratada injustificadamente desistir do contrato ou der causa a sua rescisão, bem como nos demais casos de descumprimento contratual, quando o Município de Janaúba, em face da menor gravidade do fato e mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.
5. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pelo Contratante, caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
6. - As sanções previstas, face à gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente com previstas no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, após regular processo administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

### - DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO

1 - O fornecimento dar-se à nos termos especificados no Anexo I – Termo de Referência deste Edital, que integra este independentemente de transcrição.

### - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. – Cumprir fielmente as exigências deste Edital, de modo que o objeto seja executado de acordo com o Anexo I – Termo de Referência, sob pena de multa de 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
2. – Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, secundários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.
3. – indenizar o Município de Janaúba por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.
4. – Cumprir os prazos previstos neste Edital.
5. – Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei nº 8.666/93 e no presente Edital.

### - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

1. – Notificar a Contratada sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do objeto, fixando-lhe, quando não pactuado, prazo para corrigi-la.
2. – Efetuar os pagamentos devidos à Contratada nas condições estabelecidas.
3. – Fiscalizar a execução do Contrato, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade da Contratada pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas.
4. – Rejeitar todo e qualquer material de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Edital.
5. – Efetuar o desconto de Imposto de Renda e Proventos de qualquer natureza incidente na fonte, sobre rendimentos pagos a qualquer título (CRFB/1988, artigo 158, I).

### - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. – O pagamento decorrente do fornecimento, objeto desta licitação será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal/fatura, devidamente acompanhada das certidões de regularidade junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, ao FGTS e à Seguridade Social e Regularidade Trabalhista vigentes.

2– Os pagamentos à Contratada somente serão realizados mediante o fornecimento nas condições estabelecidas, que será comprovado por meio Termo de Recebimento Definitivo do Objeto e/ou Recibo pelo Servidor responsável pelo recebimento.

1. – O servidor responsável pelo recebimento, identificando qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à Contratada para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.
2. – Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte da Contratada, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação da execução do objeto do contrato.
3. – Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados da Contratada.

### - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1. - Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:
	1. - Termo de Referência;
	2. - Modelo de Proposta Comercial;
	3. - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento;
	4. - Modelo de Declaração de Condição de ME, EPP ou MEI;

V - Minuta da Ata de Registro de Preços;

VI – Modelo de Declaração de Dados Cadastrais;

VII – Preço Estimativo.

1. - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.
2. - Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.

4 - Na análise da documentação e no julgamento das propostas comerciais, a Pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

1. - Toda a documentação apresentada neste Edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.
2. - A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no § 3°, do artigo 43 da Lei nº. 8.666/93.

5.1 - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante.

1. - A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.
2. - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Município de Janaúba revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente, comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.
3. - O Município de Janaúba poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.
4. - Fica eleito o foro da Comarca de Janaúba, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Janaúba/MG, 15 de Fevereiro de 2021.

###  Tamiris Greycielle de Paula Borges

###  Assessora Especial em Licitações

**ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA/PREÇO MÉDIO**

1- **JUSTIFICATIVA**

Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar nas unidades escolares da rede municipal de ensino, pelo período de 1(um) ano a serem entregues de forma parcelada mediante cronograma ou solicitação fornecidos pela Secretaria de Educação.

2. **OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios para Manutenção da Secretaria de Educação.

**2.1 Especificações:** As especificações constam no anexo I deste Termo.

3 **- FORMA DE ENTREGA**

1. A entrega dos produtos deverá ser feito conforme cronograma periódico fornecido pela Secretaria de Educação ou solicitação prévia sem prazo de antecedência e os produtos deverão ser entregues diretamente em cada Unidade de Ensino (endereços constam no Anexo II deste Termo.).

2. A empresa vencedora somente poderá entregar os produtos previamente autorizados pelo Setor de Compras deste Município.

3 – Os Produtos entregues deverão estar acondicionados de forma compatível para sua conservação, em embalagens íntegras, lacradas pelo fabricante, com peso uniforme e com identificação legível e sem rasuras, de acordo com a legislação vigente.

4- Comprometer-se com a segurança alimentar e a qualidade dos produtos fornecidos, principalmente com os perecíveis que necessitam de uma atenção maior em relação a temperatura e o tempo gasto na entrega.

5- Acondicionar as mercadorias de forma adequada nos lugares indicados pelo recebedor para garantir a integridade dos produtos.

6- Conferir junto com o recebedor os quantitativos entregues.

7- Ter total disponibilidade para entregas nos horários de funcionamento das unidades de Ensino entre 7:00 as 17:00 horas.

8- Dar total atenção quanto aos horários especificados para que não haja atrasos que possam comprometer o serviço da contratante.

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

10- Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

 • Identificação do produto;

• embalagem original e intacta,

• data de fabricação,

• data de validade,

• peso líquido,

• Número do Lote,

• Nome do fabricante.

• Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

11. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

12. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

13. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

 14. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

15. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

16. A contratada deverá emitir relatório mensal de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado SME.

17. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.

18. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Unidades de Ensino da Rede Municipal, em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

 **4 - VIGÊNCIA**

O Futuro contrato terá a vigência 12(doze) meses. A empresa Contratada deverá executar os trabalhos no decorrer dos 12 (doze) meses (observada a definição de prazos para execução dos serviços no interesse da Administração), podendo ocorrer prorrogação nos termo do artigo 57 da Lei 8.666/93.

**5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA, no decorrer da execução do Contrato, obriga-se:

1. direcionar todos os recursos necessários, visando à obtenção do perfeito fornecimento do objeto contratual, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao CONTRATANTE;

2. observar as normas legais a que está sujeita para fornecimento dos produtos e apresentar, sempre que solicitado, os documentos que comprovem a procedência dos mesmos;

3. manter estoque regular dos produtos, de modo a poder atender de imediato as solicitações da Secretaria de Educação.

4. A CONTRATADA obriga-se a manter atendimento diário, no mínimo de 07:00 (sete) até as 17:00 (dezessete) horas, todos os dias da semana e possuir disponibilidade para o fornecimento e entrega da quantidade solicitada pela Secretaria Municipal de Educação nos locais constantes no Anexo II deste Termo.

5. ressarcir o Município do equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento dos produtos adquirido, exceto quando isso ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas ao CONTRATANTE no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência;

6. responsabilizar-se por eventuais multas municipais, estaduais e federais decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;

7. exigir de seu pessoal e fiscalizar o uso de equipamento e materiais de segurança necessários à execução do objeto desta licitação, bem como o cumprimento das normas e medidas de segurança;

8. manter absoluto sigilo com referência a assuntos de que tome conhecimento, em função do cumprimento do objeto desta licitação;

9. cumprir todas as obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária, incluindo seguro contra riscos de acidentes do trabalho, com relação ao pessoal designado para a realização do fornecimento, que não terão com o CONTRATANTE qualquer vínculo empregatício;

10. fornecer os produtos de acordo com os aspectos qualitativos e quantitativos consoantes a legislação pertinente, mantendo durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste procedimento licitatório, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

11. deverá apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

12. deverá apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

13. Responder, independentemente de culpa, por qualquer dano pessoal ou patrimonial ao CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, na execução do fornecimento objeto da licitação, não sendo excluída, ou mesmo reduzida, a responsabilidade pelo fato de haver fiscalização ou acompanhamento pelo CONTRATANTE.

**6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

1. autorizar o fornecimento dos produtos mediante formulário a ser emitido pelo Setor de Compras e cujas cópias deverão ser anexadas às respectivas notas fiscais, para efeito de conferência e pagamento;

2. fiscalizar a execução do Contrato objetivando a qualidade desejada;

3. dar ciência à CONTRATADA imediatamente sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do Contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;

4. prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham ser solicitados pela CONTRATADA;

5. O Município de Janaúba poderá solicitar à CONTRATADA, análise do produto entregue, sempre que o mesmo se fizer necessário, sem ônus para o Órgão CONTRATANTE;

6. verificar e atestar, ao receber a Nota Fiscal, se as quantidades cobradas correspondem ao consumo real ocorrido;

7. efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas no contrato.

**7- FISCALIZAÇÃO**

1.A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista indicada, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

2. A equipe de Nutricionistas da SME realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEME. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4. **Fiscal do Contrato**: Laysa Horrana Pinto Vasconcelos – CPF: 114.412.896-07

**8 - CONSUMO E CUSTO ESTIMADOS ANUALMENTE**

1. Para efeito de pagamento, serão computados apenas os quantitativos efetivamente fornecidos;

2. Nos preços ofertados nas propostas dos licitantes deverão estar inclusas todos os custos e despesas decorrentes de transportes, seguros, tributos, taxas de qualquer natureza e outras que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento do Contrato;

3. Não haverá reajuste conforme legislação vigente;

4. O pagamento deverá ser efetuado mensalmente, através da apresentação da Nota Fiscal da CONTRATADA, no Setor de Competente deste Município, acompanhada das Autorizações de Fornecimento e das Certidões Negativas do FGTS, da Previdência Social, da Receita Fazendária – ICMS e de Tributos Federais.

**9 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

1. O CONTRATANTE poderá a qualquer tempo recusar o fornecimento, no todo ou em parte, sempre que não atender ao estipulado no contrato ou aos padrões técnicos de qualidade exigíveis;

2.A CONTRATADA deverá credenciar preposto para representá-la permanentemente junto ao CONTRATANTE, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do Contrato;

3 A quantidade dos produtos para o consumo poderá ser alterada, em até 25% (vinte e cinco por cento), para mais ou para menos, do volume inicialmente estimado nesta licitação, caso em que a CONTRATADA fica obrigada a aceitar a alteração, observando o equilíbrio econômico-financeiro originado do Contrato e mantidas as demais cláusulas;

4. O fornecimento do objeto desta Licitação deve ser executado diretamente pela CONTRATADA, não podendo ser transferido, subempreitado, cedido ou sublocado;

5. A fiscalização da entrega do objeto desta licitação será realizada através do Setor de competente deste Município ou de funcionário por ela indicada;

6. Declaramos, em conformidade com o Art. 1º da Lei 10.520/2002, que os produtos de higiene e limpeza a serem fornecimentos são bens comuns.

**Dotação Orçamentária:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  08.01.01.12.361.0028.2064.33903000 Ficha: 712 Fonte recurso: 1.00 08.01.01.12.361.0028.2064.33903000 Ficha: 714 Fonte recurso: 1.44 08.01.01.12.361.0028.2064.33903000 Ficha: 715 Fonte recurso: 1.47 08.01.01.12.365.0028.2073.33903000 Ficha: 842 Fonte recurso: 1.00 08.01.01.12.365.0028.2073.33903000 Ficha: 844 Fonte recurso: 1.44 08.01.01.12.365.0028.2073.33903000 Ficha: 845 Fonte recurso: 1.47 08.01.01.12.365.0028.2074.33903000 Ficha: 848 Fonte recurso: 1.00 08.01.01.12.365.0028.2074.33903000 Ficha: 850 Fonte recurso: 1.44 08.01.01.12.365.0028.2074.33903000 Ficha: 851 Fonte recurso: 1.47 08.01.01.12.366.0028.2075.33903000 Ficha: 870 Fonte recurso: 1.00 08.01.01.12.366.0028.2075.33903000 Ficha: 872 Fonte recurso: 1.44 08.01.01.12.366.0028.2075.33903000 Ficha: 873 Fonte recurso: 1.47**ANEXO I****Especificações:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Produto** | **Descrição** | **Qtde** | **UN**  |
| 1 | Arroz | Arroz Tipo 1, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.Pct 5 Kg | 6.000 | Pct de 5 kg |
| 2 | Feijão | Feijão Carioca Tipo 01 acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | 3.000 | Pct de 01 kg |
| 3 | Farinha Mandioca | Farinha de Mandioca acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | 1.100 | Pct de 01 kg |
| 4 | Feijão Preto | Feijão Preto, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | 1.950 | Pct de 01 kg |
| 5 | Farinha de Trigo | Farinha de Trigo Especial sem fermento, branco de 1ª qualidade, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. | 1.300 | Pct de 01 kg |
| 6 | Macarrão Parafuso | Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500 g, de boa qualidade. | 4.800 | Pct de 500 g |
| 7 | Macarrão Conchinha | Macarrão Tipo Conchinha - Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. | 4.800 | Pct de 500 g |
| 8 | Macarrão Espaguete | Macarrão do tipo espaguete n.º 08; seca, com ovos; fabricada a partir de matéria-prima selecionada, sã, limpa e boa qualidade; enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem resistente e termossoldado. Embalagem de 500g, de boa qualidade Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. | 4.800 | Pct de 500 g |
| 09 | Milho Canjica | Milho Canjica 500G.Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. | 4.500 | Pct de 500 g |
| 10 | Milho Pipoca | Milho para pipoca selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. | 150 | Pct de 500 g |
| 11 | Amendoim | Amendoim com Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega | 500 | Pct de 500 g |
| 12 | Leite em Pó | Leite em pó integral instantâneo enriquecido c/ vitaminas A e D. Caixas de papelão c/ embalagens primárias aluminizadas ou latas de 400 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade | 28.000 | Pct de 400 g |
| 13 | Achocolatado | Achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou popipropileno, original de fábrica, com 1000g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento | 1.100 | Pct de 1 kg |
| 14 | Fermento em pó  | Fermento em Pó para Bolo, embalagem de 100 Gramas | 500 | Lata de 100 g |
| 15 | Extrato de Tomate | Extrato de tomate simples e concentrado embalado em latas ou tetrapack com peso liquido de 340grs aproximadamente; O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do decreto Estadual 12.486 de 20/10/78; Prazo mínimo de validade 6 meses; O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; Não devem estar amassados; enferrujados e estufados; Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; | 1.500 | Pct de 340 g |
| 16 | Ovos de Galinha | Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | 95.000 | UN  |
| 17 | Lingüiça Calabresa |  LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades,parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 ( decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. da Agricultura. | 3.000 | Pct de 1 kg |
| 18 | Salsicha | A salsicha não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados.-Características organolépticas:a) Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;b) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;c) Odor: próprio.- Características microbiológicas:a) Salmonella: ausência em 25g;b) Coliformes a 45ºC: máximo 5x10³/g (salsicha - 10³/g);c) Clostridio sulfito redutor a 46º: máximo 3x10³/g (salsicha – 5x10²/g);d) Staphilococus: máximo 5x10³/g (salsicha – 3x10³/g).- Quanto à embalagem:O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (à vácuo); O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações:- Identificação do produto inclusive marca.- Nome e endereço do fabricante.- Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo- Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados.- Peso líquido.- Número do registro do produto no órgão competente.- Número do lote, se utilizado. | 150 | Pct de 3 kg |
| 19 | Carne Bovina em cubo | Carne Bovina Fresca de 2ª, Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha, músculo, fraldinha, ponta de agulha, carne cortada em cubos pequenos acondicionada em pacotes de 01 kg. | 7.600 | Pct de 1 kg |
| 20 | Carne Bovina Moída | Carne Bovina Fresca de 2ª, Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha,músculo, fraldinha, ponta de agulha, carne moída acondicionada em pacotes de 01 kg. | 6.500 | Pct de 1 kg |
| 21 | Canela em pau | Canela em Pau para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 30 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega. | 200 | Pct de 30 g |
| 22 | Sal  | SAL REFINADO IODADO Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 1.800 | Pct de 1 kg |
| 23 | Fuba | FUBÁ DE MILHO, amarelo - tipo 1 – primeira linha - pacotes de 1 kg - o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes validade mínima de 6 meses após a entrega.  | 700 | Pct de 1 kg |
| 24 | PTS | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, de procedência nacional, embalagem 400 g,atóxica, termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade,lote, registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substancias tóxicas ou nocivas. OBS. Apresentar amostra e ficha técnica do produto assinada pelo responsável pelo estabelecimento. | 2.500 | Pct de 400 g |
| 25 | Coco Ralado  | COCO RALADO, Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes:Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico,sem sinais de ranço ou amargor.Ausente de sujidades parasitas ou larvas.Embalagem plástica íntegra, atóxica,de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | 1.000 | Pct de 100 g |
| 26 | Óleo Soja | Oleo de Soja -5x Extrafiltrado - 0% Gordura Trans - Sem Colesterol como todo Óleo Vegetal - Não Contém Glúten - 100% Óleo de Soja Refinado  | 485 | CX |
| 27 | Biscoito Cream Cracker  | BISCOITO CREAM-CRACKER, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácidfólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade:Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimoas seguintes informações: nome e/ou marca,ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 6.500 | PCT de 400 g |
| 28 | Biscoito Maisena | BISCOITO MAISENA, Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 5.000 | PCT de 400 g |
| 29 | Peito Frango - Sassami | PEITO DE FRANGO S/ OSSO - TIPO SASSAMI congelado odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Não poderá apresentar manchas esverdeadas. Acondicionado em embalagem de 01 kg, de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.  | 14.000 | PCT de 1 kg |
| 30 | Canjiquinha |  CANJIQUINHA, de milho amarelo - pacote com 500 grs. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega | 1.200 | PCT de 500 g |
| 31 | Margarina | MARGARINA SEM SAL, mínimo 80% de lipídios - potes de plástico de 500 grs. deverá ter o registro no ministério da agricultura, o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega | 600 | pote de 500 g |
| 32 |  Biscoito de Coco | BISCOITO COCO Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 5.000 | PCT de 400 grs |
| 33 | Café  | Café Torrado e moído - Café torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, em pacote de 250g. Validade mínima de 11 meses | 1.500 | PCT de 250 g |
| 34 | Pão p/ cachorro quente  | Pão para cachorro quente - Pão para “cachorro quente” de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. | 7.500 | UN  |
| 35 | Pão doce | Pão doce -25 g - de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. | 6.000 | KG |
| 36 | Açúcar | Açúcar branco, embalagem resistente em pacote com 05(cinco) quilos, com validade de 01(um) ano, a cada fornecimento. | 3.200 | Pct de 5 kg |
| 37 |  Amido de Milho | Amido de Milho - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 1kg.  | 300 | Pct de 1 kg |
| 38 | Pimentão | Pimentão Verde de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.  | 1.800 | kg |
| 39 | Batata Inglesa | Batata Inglesa, produto integro, sem podridão, sem sujidades e terra | 6.000 | kg |
| 40 | Tomate | Tomate Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvras, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. | 9.000 | Kg |
| 41 | Chuchu | Chuchu, produto integro, coloração própria sem sujidades e terra | 4.500 | kg |
| 42 | Maçã | Mação Fuji unidades pesando entre 100 a 120 grs cada, fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de defeitos leves que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 20%, nacional, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana da entrega. | 11.000 | kg |
| 43 | Leite sem lactose | Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g. | 660 | pct |
| 44 | Alho | Bulbo inteiro integro, sem podridão, bem desenvolvido, sem terra e sujidades. | 2.000 | Kg |
| 45 | Aveia em Flocos Finos |  Aveia em Flocos Finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 0,400g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | 800 |  pct |
| 46 | Farinha de Aveia em Flocos | Farinha de aveia sem gluten – integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa 0,400g | 800 | cx |
| 47 | ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIET | PRODUTO OBTIDO DO CACAU, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ASPARTAME (ZERO AÇÚCAR/ ZERO LACTOSE) - UTILIZADO POR CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIAS E DIABETES). EMBALAGEM DE 210G, FEITO DE MATERIAL ESPECÍFICO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, VEDADO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEIS, DEVENDO CONTER REGISTROS OBRIGATÓRIOS NOS MINISTÉRIOS COMPETENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. | 200 | PCT |
| 48 | ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ | ESPECÍFICO PARA DIETAS ISENTAS DE AÇÚCARES (FRUTOSE, SORBITOL E MANITOL). INGREDIENTES PERMITIDOS: SUCRALASE, STEVISÍDEO. CAIXA CONTENDO 50 SACHES DE 10GR CADA. EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. | 50 | CX |
| 49 | BISCOITO ISENTO DE LACTOSE | INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) (SEM LACTOSE NA COMPOSIÇÃO). PESO LÍQUIDO DE 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA E CAIXA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA | 200 | PCT |
| 50 | BISCOITO INTEGRAL (SALGADO) | PRODUTO NÃO QUEBRADIÇO, PROVENIENTE DE FARINHAS E INGREDIENTES INTEGRAIS, ISENTOS DE AÇÚCARES SIMPLES. PESO LÍQUIDO 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. | 150 | PCT |
| 51 | BISCOITO INTEGRAL (DOCE | PRODUTO NÃO QUEBRADIÇO, PROVENIENTE DE FARINHAS E INGREDIENTES INTEGRAIS, ISENTOS DE AÇÚCARES SIMPLES. PESO LÍQUIDO 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA | 150 | PCT |
| 52 | BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE | INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FÉCULA DE MANDIOCA, AMIDO DE MILHO, MILHO INTEGRAL EM PÓ, MELADO DE CANA, AÇÚCAR MASCAVO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), GORDURA DE PALMA, MALTODEXTRINA, FRUTAS, MIX DE CASTANHAS (CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ E AMÊNDOA), AGENTES DE MASSA, POLIDEXTROSE, MEL, CAFÉ SOLÚVEL, EXTRATO DE SOJA, AVELÃ EM PÓ, CANELA EM PÓ, CACAU ALCALINO EM PÓ, FIBRA SOLÚVEL, FERMENTOS QUÍMICOS, ALFARROBA EM PÓ, EDULCORANTES MALTITOL, GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL E SUCRALOSE, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, ESPESSANTE GOMA XANTANA, AGENTES DE CRESCIMENTO (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) E AROMAS. SABORES VARIADOS. SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS. SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. EMBALAGEM DE 120G A 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA | 250 | PCT |

 |
|  |
| **ANEXO II** |
| **Local de entrega:**  |
|

|  |
| --- |
| ***ESCOLAS MUNICIPAIS - JANAUBA/2021*** |
| ***Escolas***  | ***Endereços***  |
| E.M. Américo S. Oliveira | Av. Júlia Gomes de Freitas, 58 – Barbosa |
| E.M. Barão de Macaúbas | Av. Marcelino Rodrigues Siqueira, S/N -Jacarezinho |
| E.M. Castro Alves | Muquém  |
| E.M. Dalva dos Anjos | Rua Pará, 369 - Saudade |
| E.M. Dr. Robson Crusoé | Rua David Gonçalves, 39 - Ribeirão de Ouro |
| E.M. Émidio Pereira da Silva | Av. dos Inconfidentes ,1339 - Santo Antonio |
| E.M. Francisco Sá | Barroquinha |
| E.M. Joaquim de Freitas Neto | Avenida Brasil, 2257 - Dente Grande |
| E.M. Ludovina F. Pereira | Jatobá |
| E.M. Marcolino E. Barbosa | R. Manoel Bandeira, 460- Veredas |
| E.M. Pres. Castelo Branco | Lagoa Grande |
| E.M. Prof. Carmélia Pires | R. Maria Custódia, 215 - Cerâmica  |
| E.M. Tiradentes  | Jacaré Grande |
| E.M. Professora Sofia Rosa | R. São Paulo, 265-Novo Paraíso |
| E.M.Madre Candida Mª. de Jesus | R. São João, 293 – São Lucas |
| J. Infância Josefina Azeredo | Praça Dr. Maurício Augusto , 14 - centro |
| CEMEI Izabel Maria de Jesus | R. Percilio Barbosa, 216 – Algodões |
| CEMEI Anjo da Guarda  | R. Pernambuco , 115 – Gameleira |
| CEMEI Cantinho Feliz | Av. Teófilo Pires, 503 – Quem quem |
| CEMEI Casinha Feliz | Praça Sr. Do Bonfim, 100 – Barreiro da Raiz |
| CEMEI Gente Inocente | R. Rosenda Pereira, 99 – Rio Novo |
| CEMEI Mãe Martilia | R. João Martins, 160 – Vila N. dos Poções |
| CEMEI Neusnária Mendes | R. Bom Jesus, 774 – Veredas |
| CEMEI Rosa Mística | R. Leonora Miranda, 214 – Vila Isaias |

 |
|  |

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

Ao Município de Janaúba/MG Senhora Pregoeira,

Atendendo ao **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 17/2021**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 06/2021**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para registro de preços, apresentamos nossa proposta:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE/ ITEM** | **QUANT.** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA/ MODELO** | **VALOR UNITÁRIO (R$)** | **VALOR TOTAL (R$)** |
|  |  |  |  |  |  |
| Valor total por extenso: …................................................................................. |

## Validade da Proposta.

 , de de 2021.

(assinatura do representante legal)

**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO**

A sociedade empresária , inscrita no CNPJ sob o no.

 , localizada na

 , por seu representante legal signatário, declara ao Município de Janaúba/MG que não possui fato impeditivo que altere os dados para efetivação da sua habilitação no **Processo Licitatório no. 17/2021**, na modalidade de **Pregão Eletrônico no. 06/2021**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, **e se compromete a entregar os produtos que lhes forem adjudicados conforme a descrição do Anexo I deste Edital, desconsiderado qualquer erro que porventura houver cometido na elaboração da proposta.**

## Declara, para fins do disposto nos Artigos 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho e na Instrução Normativa da Secretaria de Inspeção do Trabalho (INSIT) nº 146 de 25 de julho de 2018, que (não está obrigada ao cumprimento de contratar a cota de menor aprendiz), **ou** (a exigência de contratação da cota de menor aprendiz é devidamente cumprida).

Declara também, para fins do disposto no inciso V do artigo 27, da Lei no. 8.666/93 que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Declara ainda, para os fins requeridos no inciso III, artigo 9º da Lei no. 8.666/93, que não tem em seus quadros de empregados, servidores públicos da Contratante, bem como as pessoas ligadas a qualquer deles por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, subsistindo a proibição até 6 (seis) meses após findas as respectivas funções, exercendo atribuições de gerência, administração ou tomada de decisões.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

 , de de 2021.

(assinatura do representante legal)

**ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME, EPP OU MEI**

A sociedade empresária , inscrita no CNPJ sob o nº. , por intermédio de seu representante legal Sr.(a) , portador do Documento de Identi- dade nº. , inscrito no CPF sob o nº. DECLA- RA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como

 **(incluir a condição da empresa: Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI)**, artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não está sujeita a quaisquer dos impedimentos do §4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arti- gos 42 a 49 da citada lei.

##  , de de 2021.

(assinatura do representante legal)

**ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Aos .............. de ............... de ................. , autorizado pelo processo de **PREGÃO ELTRÕNICO Nº. 06/2021,** foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações e no Decreto Municipal nº. 001/2006 de 02 de janeiro de 2006 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora.

**Objeto :** Aquisição de Genêros Alimentícios para Manutenção da Secretaria Municipal de Educação.

**Período :** 12 (doze) meses**.**

* 1. – Consideram-se registrados os preços do Detentor da Ata:

**Dados do Fornecedor Vencedor:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome do****Fornecedor:** |  |
| **Endereço:** |  |
| **Cidade/UF:** |  |
| **CEP:** |  |
| **CNPJ:** |  |
| **Representante:** |  |
| **Carteira de****Identidade:** |  |
| **CPF:** |  |

**Itens do Fornecedor:**

* 1. – As Secretarias efetuarão seus pedidos a Detentora da Ata pela Secretaria de Administração mediante autorização de compra, da indicação da dotação orçamentária por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile.
	2. – Os materiais deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias, após a entregada autorização da compra, emitida pela Secretaria de Administração.
	3. – O pagamento será efetuado em até 30 dias apos conferencia da entrega dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura na Secretaria de administração, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade enumero da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com Previdência Social – INSS e junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.
	4. – Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.
	5. – Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos, e consequentemente aceito, de imediato.
	6. – As despesas decorrentes da aquisição dos produtos, objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas no termo de referência.
	7. – Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração afirmar as contratações com a fornecedora, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto,artigo 15, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.
		1. – Fica nomeado como fiscal desta Ata de Registro de Preço o funcionário de cada Secretaria, que atuará no acompanhamento do pedido e retirada dos materiais.
	8. – O descumprimento do prazo de execução sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:
		1. - Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05 (cinco) dias consecutivos.
		2. - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de 0,33 (zero vírgula trinta e três por cento), por dia, de atraso ou de demora, calculado sobre o valor total da proposta, até 02 (dois) dias consecutivos de atraso ou de demora.

1.9.3- Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor correspondente à parte inadimplida da proposta, por infração, comprazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

1.9.4 - Nos termos do art. 7° da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Janaúba, nos casos de:

1. apresentação de documentação falsa;
2. retardamento na execução do serviço;
3. não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
4. comportamento inidôneo;
5. fraude na execução do contrato;
6. falha na execução do contrato.
	1. – O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78, da Lei Federal nº.8666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração.
	2. - A fornecedora deverá manter enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste processo.
	3. - Integrarão a Ata de Registro de Preços, como partes indissociáveis, a proposta apresentada pela adjudicatária.
	4. - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.
	5. – Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Eletrônico **06/2021** com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.
	6. – Fica eleito o foro da Comarca de Janaúba- Minas Gerais, excluído qualquer outro para dirimir dúvidas ou questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu.
	7. – Para constar foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada por seus representantes legais, em 02 (duas) vias de igual teor e forma e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Prefeitura de Janaúba/MG, ....... de de 2021

### José Aparecido Mendes Santos

### Prefeito Municipal de Janaúba

**CONTRATANTE CONTRATADO**

Testemunhas:

1)

2)

**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS**

|  |
| --- |
| **Sociedade Empresária:** |
| **CNPJ/MF:** |
| **Responsável Legal / CPF:** |
| **E-mail:** |
| **Telefone de Contato:** |
| **Dados bancários:** |

## Os dados cadastrais deverão ser mantidos atualizados junto a Diretoria de Licitações.

 , de de 2021.

(Assinatura do Representante Legal)

**ANEXO VII – PREÇO ESTIMATIVO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Produto** | **Descrição** | **Qtde** | **UN**  | **Valor Estimado Unitário** |
| 1 | Arroz | Arroz Tipo 1, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.Pct 5 Kg | 6.000 | Pct de 5 kg | 24,49 |
| 2 | Feijão | Feijão Carioca Tipo 01 acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | 3.000 | Pct de 01 kg | 6,15 |
| 3 | Farinha Mandioca | Farinha de Mandioca acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | 1.100 | Pct de 01 kg | 3,25 |
| 4 | Feijão Preto | Feijão Preto, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | 1.950 | Pct de 01 kg | 8,15 |
| 5 | Farinha de Trigo | Farinha de Trigo Especial sem fermento, branco de 1ª qualidade, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. | 1.300 | Pct de 01 kg | 3,72 |
| 6 | Macarrão Parafuso | Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500 g, de boa qualidade. | 4.800 | Pct de 500 g | 3,95 |
| 7 | Macarrão Conchinha | Macarrão Tipo Conchinha - Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. | 4.800 | Pct de 500 g | 3,95 |
| 8 | Macarrão Espaguete | Macarrão do tipo espaguete n.º 08; seca, com ovos; fabricada a partir de matéria-prima selecionada, sã, limpa e boa qualidade; enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem resistente e termossoldado. Embalagem de 500g, de boa qualidade Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. | 4.800 | Pct de 500 g | 3,62 |
| 09 | Milho Canjica | Milho Canjica 500G.Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. | 4.500 | Pct de 500 g | 2,41 |
| 10 | Milho Pipoca | Milho para pipoca selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. | 150 | Pct de 500 g | 2,29 |
| 11 | Amendoim | Amendoim com Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega | 500 | Pct de 500 g | 11,82 |
| 12 | Leite em Pó | Leite em pó integral instantâneo enriquecido c/ vitaminas A e D. Caixas de papelão c/ embalagens primárias aluminizadas ou latas de 400 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade | 28.000 | Pct de 400 g | 10,83 |
| 13 | Achocolatado | Achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou popipropileno, original de fábrica, com 1000g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento | 1.100 | Pct de 1 kg | 7,82 |
| 14 | Fermento em pó  | Fermento em Pó para Bolo, embalagem de 100 Gramas | 500 | Lata de 100 g | 2,85 |
| 15 | Extrato de Tomate | Extrato de tomate simples e concentrado embalado em latas ou tetrapack com peso liquido de 340grs aproximadamente; O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do decreto Estadual 12.486 de 20/10/78; Prazo mínimo de validade 6 meses; O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; Não devem estar amassados; enferrujados e estufados; Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; | 1.500 | Pct de 340 g | 2,22 |
| 16 | Ovos de Galinha | Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | 95.000 | UN  | 0,41 |
| 17 | Lingüiça Calabresa |  LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades,parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 ( decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. da Agricultura. | 3.000 | Pct de 1 kg | 20,32 |
| 18 | Salsicha | A salsicha não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados.-Características organolépticas:a) Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;b) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;c) Odor: próprio.- Características microbiológicas:a) Salmonella: ausência em 25g;b) Coliformes a 45ºC: máximo 5x10³/g (salsicha - 10³/g);c) Clostridio sulfito redutor a 46º: máximo 3x10³/g (salsicha – 5x10²/g);d) Staphilococus: máximo 5x10³/g (salsicha – 3x10³/g).- Quanto à embalagem:O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (à vácuo); O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações:- Identificação do produto inclusive marca.- Nome e endereço do fabricante.- Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo- Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados.- Peso líquido.- Número do registro do produto no órgão competente.- Número do lote, se utilizado. | 150 | Pct de 3 kg | 25,22 |
| 19 | Carne Bovina em cubo | Carne Bovina Fresca de 2ª, Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha, músculo, fraldinha, ponta de agulha, carne cortada em cubos pequenos acondicionada em pacotes de 01 kg. | 7.600 | Pct de 1 kg | 25,32 |
| 20 | Carne Bovina Moída | Carne Bovina Fresca de 2ª, Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha,músculo, fraldinha, ponta de agulha, carne moída acondicionada em pacotes de 01 kg. | 6.500 | Pct de 1 kg | 25,32 |
| 21 | Canela em pau | Canela em Pau para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 30 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega. | 200 | Pct de 30 g | 2,43 |
| 22 | Sal  | SAL REFINADO IODADO Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 1.800 | Pct de 1 kg | 0,99 |
| 23 | Fuba | FUBÁ DE MILHO, amarelo - tipo 1 – primeira linha - pacotes de 1 kg - o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes validade mínima de 6 meses após a entrega.  | 700 | Pct de 1 kg | 3,11 |
| 24 | PTS | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, de procedência nacional, embalagem 400 g,atóxica, termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade,lote, registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substancias tóxicas ou nocivas. OBS. Apresentar amostra e ficha técnica do produto assinada pelo responsável pelo estabelecimento. | 2.500 | Pct de 400 g | 6,02 |
| 25 | Coco Ralado  | COCO RALADO, Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes:Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico,sem sinais de ranço ou amargor.Ausente de sujidades parasitas ou larvas.Embalagem plástica íntegra, atóxica,de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | 1.000 | Pct de 100 g | 3,75 |
| 26 | Óleo Soja | Oleo de Soja -5x Extrafiltrado - 0% Gordura Trans - Sem Colesterol como todo Óleo Vegetal - Não Contém Glúten - 100% Óleo de Soja Refinado  | 485 | CX | 157,26 |
| 27 | Biscoito Cream Cracker  | BISCOITO CREAM-CRACKER, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácidfólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade:Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimoas seguintes informações: nome e/ou marca,ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 6.500 | PCT de 400 g | 4,19 |
| 28 | Biscoito Maisena | BISCOITO MAISENA, Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 5.000 | PCT de 400 g | 4,76 |
| 29 | Peito Frango - Sassami | PEITO DE FRANGO S/ OSSO - TIPO SASSAMI congelado odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Não poderá apresentar manchas esverdeadas. Acondicionado em embalagem de 01 kg, de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.  | 14.000 | PCT de 1 kg | 10,15 |
| 30 | Canjiquinha |  CANJIQUINHA, de milho amarelo - pacote com 500 grs. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega | 1.200 | PCT de 500 g | 1,65 |
| 31 | Margarina | MARGARINA SEM SAL, mínimo 80% de lipídios - potes de plástico de 500 grs. deverá ter o registro no ministério da agricultura, o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega | 600 | pote de 500 g | 5,63 |
| 32 |  Biscoito de Coco | BISCOITO COCO Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 5.000 | PCT de 400 grs | 5,15 |
| 33 | Café  | Café Torrado e moído - Café torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, em pacote de 250g. Validade mínima de 11 meses | 1.500 | PCT de 250 g | 4,19 |
| 34 | Pão p/ cachorro quente  | Pão para cachorro quente - Pão para “cachorro quente” de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. | 7.500 | UN  | 0,61 |
| 35 | Pão doce | Pão doce -25 g - de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. | 6.000 | KG | 12,66 |
| 36 | Açúcar | Açúcar branco, embalagem resistente em pacote com 05(cinco) quilos, com validade de 01(um) ano, a cada fornecimento. | 3.200 | Pct de 5 kg | 10,15 |
| 37 |  Amido de Milho | Amido de Milho - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 1kg.  | 300 | Pct de 1 kg | 4,22 |
| 38 | Pimentão | Pimentão Verde de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.  | 1.800 | kg | 4,13 |
| 39 | Batata Inglesa | Batata Inglesa, produto integro, sem podridão, sem sujidades e terra | 6.000 | kg | 2,39 |
| 40 | Tomate | Tomate Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvras, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. | 9.000 | Kg | 3,79 |
| 41 | Chuchu | Chuchu, produto integro, coloração própria sem sujidades e terra | 4.500 | kg | 2,12 |
| 42 | Maçã | Mação Fuji unidades pesando entre 100 a 120 grs cada, fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de defeitos leves que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração acima de 20%, nacional, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana da entrega. | 11.000 | kg | 5,32 |
| 43 | Leite sem lactose | Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g. | 660 | pct | 16,32 |
| 44 | Alho | Bulbo inteiro integro, sem podridão, bem desenvolvido, sem terra e sujidades. | 2.000 | Kg | 21,99 |
| 45 | Aveia em Flocos Finos |  Aveia em Flocos Finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 0,400g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | 800 |  pct | 6,06 |
| 46 | Farinha de Aveia em Flocos | Farinha de aveia sem gluten – integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa 0,400g | 800 | cx | 6,06 |
| 47 | ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIET | PRODUTO OBTIDO DO CACAU, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ASPARTAME (ZERO AÇÚCAR/ ZERO LACTOSE) - UTILIZADO POR CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIAS E DIABETES). EMBALAGEM DE 210G, FEITO DE MATERIAL ESPECÍFICO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, VEDADO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE LEGÍVEIS, DEVENDO CONTER REGISTROS OBRIGATÓRIOS NOS MINISTÉRIOS COMPETENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. | 200 | PCT | 12,82 |
| 48 | ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ | ESPECÍFICO PARA DIETAS ISENTAS DE AÇÚCARES (FRUTOSE, SORBITOL E MANITOL). INGREDIENTES PERMITIDOS: SUCRALASE, STEVISÍDEO. CAIXA CONTENDO 50 SACHES DE 10GR CADA. EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. | 50 | CX | 15,52 |
| 49 | BISCOITO ISENTO DE LACTOSE | INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) MELHORADOR DE FARINHA 5,82(METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) (SEM LACTOSE NA COMPOSIÇÃO). PESO LÍQUIDO DE 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA E CAIXA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA | 200 | PCT | 4,74 |
| 50 | BISCOITO INTEGRAL (SALGADO) | PRODUTO NÃO QUEBRADIÇO, PROVENIENTE DE FARINHAS E INGREDIENTES INTEGRAIS, ISENTOS DE AÇÚCARES SIMPLES. PESO LÍQUIDO 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. | 150 | PCT | 5,82 |
| 51 | BISCOITO INTEGRAL (DOCE | PRODUTO NÃO QUEBRADIÇO, PROVENIENTE DE FARINHAS E INGREDIENTES INTEGRAIS, ISENTOS DE AÇÚCARES SIMPLES. PESO LÍQUIDO 400G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA | 150 | PCT | 5,82 |
| 52 | BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE | INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FÉCULA DE MANDIOCA, AMIDO DE MILHO, MILHO INTEGRAL EM PÓ, MELADO DE CANA, AÇÚCAR MASCAVO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), GORDURA DE PALMA, MALTODEXTRINA, FRUTAS, MIX DE CASTANHAS (CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ E AMÊNDOA), AGENTES DE MASSA, POLIDEXTROSE, MEL, CAFÉ SOLÚVEL, EXTRATO DE SOJA, AVELÃ EM PÓ, CANELA EM PÓ, CACAU ALCALINO EM PÓ, FIBRA SOLÚVEL, FERMENTOS QUÍMICOS, ALFARROBA EM PÓ, EDULCORANTES MALTITOL, GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL E SUCRALOSE, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, ESPESSANTE GOMA XANTANA, AGENTES DE CRESCIMENTO (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) E AROMAS. SABORES VARIADOS. SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS. SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. EMBALAGEM DE 120G A 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA | 250 | PCT | 13,99 |