**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGAO ELETRÔNICO**

### **Modalidade: Pregão Eletrônico**

**Nº. do Edital: 10/2022**

**Nº. do Processo: 25/2022**

**Data da Abertura: 15/02/2022 09:00:00**

**1 – PREÂMBULO**

1.1 - 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. 25/2022**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 10/2022**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, 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 Complementar 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.

# DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

**DIA: 15/02/2022**

**HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO: 09:00**

**HORÁRIO DA DISPUTA DE LANCES: 09:15**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [**www.comprasbr.com.br**](about:blank)

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa da Pregoeira.

**2 – OBJETO**

2.1 - Constitui objeto deste Edital a **Aquisição de Gêneros Alimentícios para manutenção da Secretaria de Educação deste Município,** dos itens especificados no Anexo X deste instrumento convocatório.

**3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constante deste edital e seus anexos.

3.2 – Poderão participar deste Pregão pessoas jurídicas sob a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em que deverá ser comprovada mediante apresentação de Declaração, nos termos do modelo que consta do Anexo IV deste Edital, da empresa, ratificando não haver nenhum dos impedimentos previstos no art. 3º, §4º, da referida lei. A não entrega desta declaração indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº. 123/2006.

3.2.1 – A declaração poderá ser substituída pela certidão simplificada da licitante obtida dentro do exercício.

3.3– Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no Portal de Licitações Compras BR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

3.4 - Não poderão participar os interessados que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, Federal e Municipal, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, Federal e Municipal.

3.5 - A participação nesta Licitação implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.6 – Não será permitida a participação de empresas em consórcio.

3.7 - Nenhum representante poderá representar mais de uma empresa licitante no certame.

**4 - DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

4.1 – A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pela Pregoeira, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no endereço: [www.comprasbr.com.br.](about:blank)

* 1. - Durante a sessão pública, a comunicação entre a Pregoeira e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

4.3 - Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

**5 – CREDENCIAMENTO**

5.1- O credenciamento far-se-á, por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, dirigente, titular ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Contrato Social, Declaração de Firma Individual ou Estatuto, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura (estes documentos constitutivos da empresa deverão ser apresentados no credenciamento e também deverão estar inseridos no envelope de Habilitação).

5.2 - Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, que será admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por seu representado.

5.3 - Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

I- Documento oficial de identidade do representante (com cópia);

II- Procuração que comprove a outorga de poderes para representar a empresa e, em especial, formular ofertas de lances de preços e praticar os demais atos pertinentes ao certame, ou documento de representação estatutária, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, no caso do representante ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado do licitante, em decorrência de tal investidura.

5.3.1 - Caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida e estar acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante (contrato social ou outro documento equivalente).

**6 – DA PROPOSTA**

6.1 – A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site <[www.comprasbr.com.br](about:blank) > até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.1.1 – Devem conter especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas de todos os produtos ofertados;

6.1.2 – Preço unitário e total por item ofertado, em moeda nacional expresso em algarismo, de forma clara e precisa, limitado rigorosamente ao objeto desta Licitação, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza, o julgamento a ter mais de um resultado. Em caso de divergência entre os preços expressos em algarismo e por extenso, prevalecerá o último.

6.1.3 –Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os objetos serem entregues sem ônus adicionais;

6.1.4 - Condições de pagamento: 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal.

6.1.5 - Fica a critério da pregoeira, solicitar informações adicionais necessárias para elucidar dúvidas que venham a surgir;

6.1.6 - O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, tendo como marco inicial a data da sessão;

6.2 - Deverão ser propostos produtos, em quantidade e especificação conforme exigências mínimas do Edital, com disponibilidade para entrega conforme termo de referência, em atendimento integral a todas às exigências do Edital, ficando obrigada a empresa proponente, no caso de vencedora, a entregar produtos idêntico ao solicitado no ato convocatório, não podendo alegar desconhecimento ou erro, e no caso de descumprimento desta previsão poderá ser declarada inidônea para contratar com a Administração Pública, conforme disposto no Artigo 7º da Lei Federal 10.520 de 17 de Julho de 2002.

6.3 – As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

6.4 - Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

6.4.1 - Os preços deverão ser cotados com 2 (duas) casas decimais após a vírgula. Ex: R$ 0,01

6.5- Serão desclassificadas as propostas que contenham qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com os termos do presente Edital, ou descrição errônea do objeto.

6.6- **Serão desclassificadas inicialmente as propostas que:**

6.6.1- Tenham inobservado o presente edital;

6.6.2- Apresentem rasuras, entrelinhas, emendas, acréscimos ou ainda, linguagem que dificulte a exata compreensão do seu enunciado;

6.6.3- Se vinculem, de qualquer forma, à proposta de outra licitante;

6.6.4- Na avaliação técnica, o fornecimento dos produtos tornar difícil o trabalho de dispensação à população, ou coloquem em risco a eficácia do produto;

6.6.5- Não apresentarem claramente as especificações dos produtos de acordo com as solicitações deste edital.

6.6- As Propostas que estiverem em desacordo com o exigido no item 6 serão desclassificadas.

6.7 – Erros meramente formais, assim considerados pela comissão não importarão em desclassificação de qualquer licitante.

**7 – HABILITAÇÃO/DOCUMENTAÇÃO**

Os documentos apresentados na fase de Habilitação deverão ser autenticados (via cartório ou autenticação eletrônica, nos casos em que couber) ou apresentados em seus originais no prazo de 3 (três) dias úteis, para conferência da Pregoeira, estando os mesmos com o prazo de validade em vigor, na data desta licitação. Nos casos em que forem apresentadas certidões emitidas pela internet, a pregoeira efetuará consulta nos sites oficiais, confirmando sua autenticidade, em cumprimento à Instrução Normativa SRF nº. 200, de 13/09/2002.

**7.1 - REGULARIDADE JURÍDICA**

7.1.1 - Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.1.2 - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

7.1.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

**7.2 - REGULARIDADE FISCAL**

7.2.1 - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

7.2.2 - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal ou Estadual, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.2.3 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal ou do domicílio ou sede do licitante;

7.2.4 - Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;

7.2.5 - Certidão Negativa de Débito para com o INSS, ou prova equivalente que comprove regularidade de situação com o Seguro Social, ou ainda prova de garantia em juízo de valor suficiente para pagamento do débito, quando em litígio;

7.2.6 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT.

**7.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

7.3.1 - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, 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;

**7.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

7.4.1 - Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física.

**7.5 - DAS DECLARAÇÕES**

7.5.1. Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo constante do **ANEXO VI,** deste Edital, de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

7.5.2. Declaração expressa da licitante, firmada sob as penas das leis, de que não existe qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, mediante modelo de declaração constante do **ANEXO VII**, deste Edital;

7.5.3. Declaração firmada pelo representante legal da licitante que não tem parentesco com servidores públicos pertencentes ao quadro funcional do município de Janaúba, **ANEXO VIII**.

# **8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO**

1. Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
   1. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 2% e registrado no sistema.
   2. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.
   3. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
   4. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
   5. Durante a fase de lances, a Pregoeira poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
   6. Se ocorrer a desconexão da Pregoeira no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
   7. No caso de a desconexão da Pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasbr.com.br.](about:blank)

# **9. DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO**

1. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto, após isso, poderá ser prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
   1. Após o encerramento da etapa de lances, é facultado a Pregoeira negociar o preço ofertado diretamente com a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.
   2. Encerrada a etapa de lances e negociação direta, a Pregoeira examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor por item ou por lote superior ao definido após a negociação**.**
   3. Cumpridas as etapas anteriores, a Pregoeira verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.
   4. Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pela Pregoeira.
   5. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.
   6. A proposta de preços atualizada com o último lance deverá ser inserida no sistema ComprasBR ou enviada por e-mail no prazo de 60 (sessenta) minutos, digitalizada, juntamente com a comprovação das especificações técnicas dos produtos exigidas, conforme Anexo II do Edital.
   7. No caso de proposta com assinatura digital, é dispensado o envio da proposta original.

**10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

10.1.1. Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente;

10.1.2. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se a 90 (noventa) dias a partir da data de emissão;

10.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;

10.3. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada à concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação;

10.4. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial.

**11. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

1. O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de menor preço por lote, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.
   1. O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio.
   2. Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor por lote.
   3. Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais licitantes.
   4. O resultado desta licitação estará disponível no endereço comprasbr.com.br.
   5. Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, a Pregoeira poderá convocar todas as licitantes para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, apresentem novas propostas livres das causas que motivaram a desclassificação.

11.6. A Pregoeira examinará a aceitabilidade do menor preço por item ofertado nas propostas com o especificado no Edital, decidindo motivadamente a respeito. A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições pré-estabelecidas

11.7. Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu preço compatível com os praticado no mercado, esta poderá ser aceita, devendo a pregoeira negociar, visando obter preço melhor;

11.8. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes deste Edital;

11.9. A Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

11.10. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada quando ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

11.11. Será considerado aceitável o preço que não for excessivo;

11.12. São considerados excessivos os preços cotados que ultrapassarem o valor estimado pela Administração em mais de 10% (dez por cento);

11.13. Se a oferta for considerada inaceitável, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com a sua autora, e decidirá sobre a sua aceitabilidade, até a apuração de uma proposta considerada aceitável;

11.14. Concluída a etapa classificatória das propostas e lances verbais, e sendo aceitável a proposta de menor preço, na forma do subitem 9.24, a Pregoeira dará início à fase de habilitação, conferindo a documentação do proponente da melhor oferta, confirmando as suas condições de habilitação;

11.15. A habilitação far-se-á com a verificação de que a licitante atende aos requisitos indicados no item “Documentação de Habilitação”;

11.16. Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora;

11.17. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração deste Município, para a regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;

11.18. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará na decadência do direito à contratação, sendo a licitante inabilitada;

11.19. Se a licitante não atender às exigências para a habilitação, será inabilitada, passando a Pregoeira a convocar a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor a redução de preço e decidirá sobre a sua aceitabilidade, e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;

11.20. Se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, procedendo à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

**12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

12.1. Inexistindo manifestação recursal, a Pregoeira adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente;

12.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

13.1. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer da decisão da Pregoeira, através do registro das suas razões no prazo de 15 (quinze) minutos, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada implicará na decadência do direito de recurso e, consequentemente, a adjudicação do objeto item da licitação à licitante vencedora pela Pregoeira;

13.2. Manifestada a intenção de recorrer, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contrarrazões, se quiserem, em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

13.3. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeira à licitante vencedora;

13.4. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

13.5. O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo;

13.6. Os recursos e contrarrazões apresentados fora dos prazos não serão conhecidos, bem como os que forem enviados por fax ou e-mail;

13.7. Os memoriais dos recursos e contrarrazões deverão ser protocolados juntos ao Setor de Licitação, localizado no Edifício da Prefeitura Municipal de Janaúba/MG, na Praça Dr. Rockert, nº 92, Centro - 39.440-000 – Janaúba/MG, no horário das 13:00 às 18:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;

13.8. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto à licitante vencedora e homologará a licitação.

13.9. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante no subitem 13.7.

**14 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

14.1- Homologada a licitação será formalizada o Contrato, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitar fornecer o produto pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos.

14.2 – No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste edital, a Prefeitura Municipal de Janaúba registrará os demais licitantes, na ordem de classificação, mantido o preço do primeiro classificado na licitação.

14.3 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições do contrato, não retirar a nota de empenho no prazo estipulado ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior aqueles praticados no mercado.

14.4- A critério e conveniência da Administração, poderá ser firmado contrato administrativo que poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57 da lei 8.666/83, e será regido pelas normas constantes na minuta em anexo.

**15 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

15.1- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após conferência da entrega e liquidação da Nota Fiscal/Fatura, desde que tenha ocorrido a efetiva entrega da quantidade solicitada do objeto da presente licitação. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e número da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com a Previdência Social-INSS e junto ao Fundo de Garantia do tempo de Serviço – FGTS.

15.2- Durante a vigência do contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

15.3- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o contrato e iniciar outro processo licitatório.

15.3.1- Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do contrato, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o proponente registrado será convocado pela Secretaria de Administração para alteração, por aditamento, do preço do contrato.

**16 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO ITEM**

16.1- O produto será aceito provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade do mesmo, e consequentemente aceito, de imediato.

16.2- A Secretaria Municipal de Administração será responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente desta licitação, sempre que solicitado pelos setores usuários.

**17- DAS OBRIGAÇÕES**

17.1- À licitante vencedora deste certame serão aplicadas as multas previstas na Lei nº 8.666/93 e as penalidades previstas no Decreto Municipal nº. 001/2006, garantida a defesa prévia, nas seguintes situações, dentre outras:

17.1.1- 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.

17.1.2- 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 virgula trinta e três por cento), por dia, de atraso ou de demora, calculado sobre o valor da proposta, até 02 (dois) dias consecutivos de atraso ou de demora.

17.1.3- 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, com prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

17.2- Nos termos do art. 7º 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 Administração Pública e descredenciada do registro cadastral de Fornecedores do Município de Janaúba/MG, nos casos de:

1. apresentação de documentação falsa;
2. retardamento na entrega dos produtos;
3. na manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
4. comportamento inidôneo;
5. fraude na execução do contrato;
6. falha na execução.

17.3- A licitante terá assegurado o direito de contraditório e ampla defesa, com a concessão do prazo de 5 (cinco) dias úteis para defesa prévia e de igual prazo para interposição de recurso, nos termos do art.109 da Lei 8.666/93, na ocorrência de quaisquer das situações previstas nos itens 15.1 e 15.2 deste edital.

**18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

18.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, os interessados poderão solicitar por escrito esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, sendo protocolado no Setor de Licitação nos dias úteis de 13:00 às 18:00.

18.2- Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo a Pregoeira negociar para que seja obtido o preço melhor. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e não havendo lances de menor valor, será realizado sorteio.

18.3- Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados no dia da sessão, com exceção das microempresas e empresas de pequeno porte, que terão o prazo de 5 (cinco) dias úteis para regularização da documentação de regularidade fiscal, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, conforme art. 43, parágrafo 1º, da Lcp 123/06.

18.4- As despesas decorrentes para a aquisição dos produtos, objetos desta licitação, correrão por conta das dotações consignadas no termo de referência.

18.5- As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.6- A apresentação da proposta pela licitante, implica aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se por ventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

18.7- Servidores Municipais assim considerados aqueles do artigo 84, ‘’caput’’ e parágrafo 1º, da Lei nº 8.666/93, estarão impedidos de participar deste certame licitatório, (tanto como cargo Comissionado do Município ou como do quadro de funcionários desta), por determinação do artigo 9º., inciso III, da Lei nº. 8.666/93.

18.8- Todos os documentos deverão ser apresentados, se possível, em folha tamanho A4.

18.9- O processo licitatório encontra-se à disposição dos interessados no setor de Licitações do Município de Janaúba, sem custos, no horário das 13h00 às 18h00 de segunda a sexta feira, quando dias úteis.

18.10- Fazem parte integrante deste Edital:

* Anexo I: Descrição do Objeto/Especificação;
* Anexo II: Modelo de Credenciamento;
* Anexo III: Modelo da Proposta de Preços;
* Anexo IV: Declaração de enquadramento como Microempresa ou Empresa de pequeno porte;
* Anexo V: Declaração de que Cumpre Todos os Requisitos para a Habilitação;
* Anexo VI: Declaração de que não emprega menor (cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII da CF);
* Anexo VII: Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
* Anexo VIII: Declaração de Inexistência de parentesco;
* Anexo IX: Minuta da Ata de Registro de Preço;
* Anexo X: Termo de Referência;
* Anexo XI: Minuta de Contrato.

18.11- A presente contratação reger-se-á pela Lei 8.666/93 e suas alterações, Lei nº 10.520/02 e Decreto Municipal nº. 017/2021, os quais, juntamente com normas de direito público, resolverão os casos omissos.

Janaúba/MG, 01 de fevereiro de 2022.

**Tamiris Greycielle de Paula Borges**

**Assessora Especial em Licitações**

**ANEXO I – OBJETO/ESPECIFICAÇÕES**

### **Modalidade: Pregão Eletrônico**

**Nº. do Edital: 10/2022**

**Nº. do Processo: 25/2022**

**Data da Abertura: 15/02/2022 09:00:00**

**1 – Objeto**

Aquisição de Gêneros Alimentícios para manutenção da Secretaria deste Município.

* 1. **Descrição dos Itens:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Produto** | **Descrição** | **Qtde** | **UN** |
| 1. 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 | 4.000 | Pct de 5 kg |
| 1. 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 | 2.500 | Pct de 01 kg |
| 1. 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 | 1.500 | Pct de 01 kg |
| 1. 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 | 2.200 | Pct de 01 kg |
| 1. 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. | 2.600 | Pct de 01 kg |
| 1. 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. | 3.200 | Pct de 500 g |
| 1. 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. | 3.200 | Pct de 500 g |
| 1. 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. | 2.500 | Pct de 500 g |
| 1. 09 | Milho Canjica | Milho Canjica 500G.Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo cominformação nutricional, data de validade e lote. | 3.000 | Pct de 500 g |
| 1. 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. | 800 | Pct de 500 g |
| 1. 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 | 1.200 | Pct de 500 g |
| 1. 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 OBS: NÃO SERÃO ACEITOS COMPOSTO LACTEO. | 28.000 | Pct de 400 g |
| 1. 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 | 900 | Pct de 1 kg |
| 1. 14 | Fermento Químico em pó | Fermento Químico em pó - embalagem de 100g - Fermento Químico em pó em embalagem de 100g à base de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato conforme legislação vigente. Prazo máximo de fabricação de até 30 dias e validade mínima de 6 meses após a data de entrega. | 900 | Lata de 100 g |
| 1. 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; | 1.200 | Pct de 340 g |
| 1. 16 | Ovos de Galinha | Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | 95.000 | UN |
| 1. 17 | Linguiça 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. | 2.500 | Pct de 1 kg |
| 1. 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 |
| 1. 19 | Carne Bovina em cubo | Carne bovina de 1º, tipo músculo traseiro picado, sem gordura externa, congelada, cortado em cubos de 2 cm a 3cm, proveniente de bovinos precoces, sãos, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Acondicionada em pacotes de 1kg, em saco plástico transparente atóxico e resistente. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade. | 6.500 | Pct de 1 kg |
| 1. 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 |
|  | Carne Suína Cubo | CARNE SUÍNA CUBOS: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substancias estranhas que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorifico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária | 1.100 | Pct de 1kg |
| 1. 21 | Canela em pau | Canela em Pó para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 100 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega. | 300 | Pct de 100 g |
| 1. 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 |
| 1. 23 | Fubá | 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. | 1.200 | Pct de 1 kg |
| 1. 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. | 2.900 | Pct de 400 g |
| 1. 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 | 210 | CX |
| 1. 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. | 3.500 | Pct de 400 g |
| 1. 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 | 2.500 | Pct de 400 g |
| 1. 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. | 10.000 | Pct de 1 kg |
| 1. 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. 31 | Manteiga | Manteiga com sal - embalagem de 500g - Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite, padronizado, pasteurizado e maturado. Embalagem de 500g com teor mínimo de 80% de lipídeos em embalagens devidamente rotuladas e com dados de identificação. Deve possuir registro SIF/DIPOA. Validade de no mínimo 90 dias após a dará de entrega. | 600 | pote de 500 g |
| 1. 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 | 2.000 | Pct de 400 grs |
| 1. 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 | 500 | Pct de 250 g |
| 1. 34 | Pão p/ cachorro quente | Pão para cachorro quente - Pão para “cachorro quente” de 60g, 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 |
| 1. 35 | Pão doce | Pão doce -50 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. | 3.000 | KG |
|  | Pão de Sal | Pão de Sal tipo Francês, com tamaño 50g, coloração e apresentação uniformes; devendo a casca ser crocante e o miolo poroso e elástico. Não serão aceitos pães parcialmente queimados ou mal assados. Devem ser fabricados segundo especificações da ANVISA e pesar 50g cada unidade. Composição: Farinha de Trigo enriquecida, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar, livre de bromato de potássio. Embalagem limpa, que não represente risco de contaminação para o produto. | 3.000 | KG |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 39 | Batata Inglesa | Batata Inglesa, produto integro, sem podridão, sem sujidades e terra | 6.000 | kg |
| 1. 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. | 7.000 | Kg |
| 1. 41 | Chuchu | Chuchu, produto integro, coloração própria sem sujidades e terra | 5.500 | kg |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 44 | Alho | Bulbo inteiro integro, sem podridão, bem desenvolvido, sem terra e sujidades. | 2.200 | Kg |
| 1. 45 | Aveia em Flocos Finos | Aveia em Flocos Finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 0,500g 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. | 2.500 | pct |
| 1. 46 | Farinha de Aveia em Flocos | Farinha de aveia – integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa 0,500g | 2.500 | cx |
| 1. 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 |
| 1. 48 | Adoçante dietético em pó | específico para dietas isentas de açúcares 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 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 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 |
| 1. 53 | Repolho verde | REPOLHO de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg ou 3Kg | 5.000 | KG |
| 1. 54 | Cebola | Cebola - Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias | 3.000 | KG |
| 1. 55 | Pão de forma integral | acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. | 100 | PCT |
| 1. 57 | Folha de louro | folhas desidratadas. embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. embalagem de 5 a 10g. | 1.500 | PCT |
| 1. 58 | Formula infantil | formula infantil a base de proteínas lacteas, indicada a partir de 06 meses fórmula infantil à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida, com predominancia de caseína em relação às proteínas do soro do leite. primaria: latas de 0,400gr. secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem: deve atender a legislação vigente " | 3.000 | unidade |
|  | Formula infantil a base de proteína isolada de soja | Formula infantil a base de proteina isolada de soja, em pó, enriquecida com vitaminas, ferro e outros minerais. Isenta de lactose e proteínas lácteas. Indicada para lactentes com intolerância a lactose ou alergia ao leite de vaca. Indicação entre 6 meses a 12 meses de idade. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientação para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 400g. | 500 | unidade |
|  | Cacau em pó | Cacau em pó, solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem 33/60 com 200g. | 1.000 | unidade |
|  | Inhame | INHAME, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda | 2.500 | KG |
|  | Vinagre | VINAGRE de álcool, em garrafa de 750ml. Embalagem plástica, resistente e transparente, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. | 300 | unidade |
|  | Uva passas | Uva passa escura sem semente -. Embalagem integra. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data da entrega. | 3.000 | KG |
|  | Biscoito de Polvilho | Biscoito de Polvilho: - obtido mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho e açúcar, leite, chocolate e coco quando o caso. - dupla embalagem primária de polietileno. | 2.000 | KG |
|  | Milho verde em conserva | Milho verde em conserva, com embalagem de 200g drenado. As embalagens devem apresentar-se íntegras. Validade mínima: 6 meses | 2.500 | unidade |
|  | Moela de frango Congelada | Moela de frango Congelada - de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria da Saúde. O Produto DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. | 1.500 | KG |

**ANEXO II – MODELO DE CREDENCIAMENTO**

**PROCURAÇÃO**

A (nome da empresa) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ n.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço),a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Município de Janaúba/MG praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão Eletrônico nº. **000010/2022**, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial. Local, data e assinatura.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Licitante

Reconhecer firma (s).

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

### **Modalidade: Pregão Eletrônico**

**Nº. do Edital: 10/2022**

**Nº. do Processo: 25/2022**

**Data da Abertura: 15/02/2022 09:00:00**

1 - Local de entrega: Conforme determinado no Termo de Referência.

2 - Prazo de vigência: 12 (doze) meses.

3 – Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

4 - Prazo de pagamento: 30 (trinta) dias, após liquidação da Nota Fiscal, por meio de pagamento por processamento eletrônico.

PROPOSTA COMERCIAL (em papel timbrado da proponente)

**PROPOSTA DE PREÇOS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO PRODUTO** | **QUANT** | **UNID** | **P.UNITARIO** | **P.TOTAL** | **MARCA DO PRODUTO** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_  Assinatura do Signatário | | | | | | |

**ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO**

**MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Razão Social da empresa), inscrita no CNPJ nº

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_e do CPF nº .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no subitem 5.6.2.1, do Edital, do Pregão Eletrônico nº. **000010/2022**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

**(....) MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 04/12/2006;

**(....) EMPRESA DE PEQUENO PORTE,** conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observações:**

1) Assinalar com um “X” a condição da empresa;

2) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa; e

3) esta declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.

**ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

### **Modalidade: Pregão Eletrônico**

**Nº. do Edital: 10/2022**

**Nº. do Processo: 25/2022**

**Data da Abertura: 15/02/2022 09:00:00**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Razão Social da empresa), com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (endereço completo), inscrita no CNPJ nº

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, declara que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Eletrônico nº. **000010/2022** do Município de Janaúba/MG.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador da licitante)

**Observações:**

1) A Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa;

2) Esta Declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.

**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES**

A \_\_\_\_\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(endereço completo)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a).\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA,** para fins do disposto no inciso V do art. 26 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que **não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de dezesseis anos**.

**Ressalva:** Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz - SIM ( ) NÃO ( ).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observações:**

1) Assinalar com um “X”, se emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz;

2) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo

representante legal da empresa; e

3) esta Declaração faz parte do envelope de habilitação.

**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no processo licitatório. Declara-se idônea para licitar e contratar com o Poder Público e não se encontra suspensa do direito de licitar ou contratar com as Administrações Federais, Estaduais ou Municipais, cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observação:**

1. a Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado do licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.
2. esta Declaração faz parte do envelope de habilitação

**ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE PARENTESCO**

A \_\_\_\_\_\_\_\_ (nome da empresa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(endereço completo)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a).\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA,** para fins de participação no **Pregão Eletrônico 000010/2022** que não é parente de servidor público pertencente ao quadro de funcionários do município de Janaúba.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observações:**

1) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa;

2) esta Declaração faz parte do envelope de habilitação

**ANEXO IX – MODELO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

### **Modalidade: Pregão Eletrônico**

**Nº. do Edital: 10/2022**

**Nº. do Processo: 25/2022**

**Data da Abertura: 15/02/2022 09:00:00**

Aos .............. de ............... de ................., autorizado pelo processo de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 000010/2022** 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 Gêneros Alimentícios para manutenção da Secretaria deste Município.

**Período:** 12 (doze) meses**.**

1.1 – 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:**

1.2 – A Secretaria efetuará seu pedido a Detentora da Ata mediante autorização de compra, da indicação da dotação orçamentária por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile.

1.3 – O produto deverá ser entregue conforme termo de referência, após a entrega da autorização da compra, emitida pela Secretaria de Administração.

1.4 – O pagamento será efetuado em até 30 dias após liquidação da nota fiscal, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e número 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.

1.5 – Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

1.6 – O produto fornecido será recebido provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade do mesmo, e consequentemente aceito, de imediato.

1.7 – As despesas decorrentes do fornecimento do produto, objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas no termo de referência.

1.8 – Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração a firmar 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.

1.8.1 – Fica nomeada como fiscal desta Ata de Registro de Preço a Kaique Felipe da Silva Medeiros, inscrita no CPF 117.700.086-59.

1.9 – O descumprimento do prazo de execução sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:

1.9.1 - 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.

1.9.2 - 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:

a) apresentação de documentação falsa;

b) retardamento na entrega dos produtos;

c) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;

d) comportamento inidôneo;

e) fraude na execução do contrato;

f) falha na execução do contrato.

1.10 – 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.

1.11 - 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.

1.12 - Integrarão a Ata de Registro de Preços, como partes indissociáveis, a proposta apresentada pela adjudicatária.

1.13 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

1.14 – Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Eletrônico **000010/2022** com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.15 – 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.

1.16 – 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 2022.

**Fábio Cantuária Ribeiro**

**Secretário Municipal de Fazenda, Adm. e**

**Recursos Humanos**

**CONTRATANTE CONTRATADO**

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO X - TERMO DE REFERENCIA**

**1. OBJETO**

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para Manutenção da Secretaria de Educação.

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

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 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.

**3. FORMA DE ENTREGA**

3.1. A entrega dos produtos deverá ser feita conforme cronograma periódico fornecido pela Secretaria de Educação ou solicitação prévia sem prazo de antecedência e os produtos deverão ser entregues diretamente no Almoxarifado da Educação (Rua Manoel Bandeira, 406 Bairro Veredas - Janaúba.).

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

3.3. 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.

3.4. 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.

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

3.6. Conferir junto com o recebedor os quantitativos entregues.

3.7. Ter total disponibilidade para entregas nos horários de funcionamento do Almoxarifado entre 7:00 as 17:00 horas.

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

3.9. 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).

3.10. 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,

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13. 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.

3.14. 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.

3.15. 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.

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

3.17. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

3.18. A entrega dos produtos, deverá ser acompanhado da respectiva Nota Fiscal, contendo preço unitário e total da mesma, deverá ser feita em sua totalidade pela empresa vencedora, no prazo máximo de 03 (três) dias corridos a contar da data do recebimento da Autorização de Compras.

**4. VIGÊNCIA**

4.1 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**

5.1A CONTRATADA, no decorrer da execução do Contrato, obriga-se:

5.1.1. 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;

5.1.2. 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;

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

5.1.4. 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.

5.1.5. 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;

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

5.1.7. 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;

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

5.1.9. 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;

5.1.10. 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;

5.1.11. 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.

5.1.12. 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.

5.1.13. 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**

6.1. 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;

6.2. Fiscalizar a execução do Contrato objetivando a qualidade desejada;

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

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

6.5. 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;

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

6.7. Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas no contrato.

**7. FISCALIZAÇÃO**

7.1.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).

7.2. 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.

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

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

**8. VALOR ESTIMADO E VIGÊNCIA**

8.1. O custo estimado total da presente contratação é de R$2.333.579,33 (Dois milhões, trezentos e trinta e três mil, quinhentos e setenta e nove reais e trinta e três centavos)

8.2. O custo estimado foi apurado a partir de orçamentos recebidos de empresas especializadas.

8.3. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação do instrumento, podendo ser prorrogado na forma prevista no art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

8.4. O presente contrato poderá ser rescindido nos casos previstos no art. 78 da Lei 8.666/93, observado o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal.

.

**9. DISPOSIÇÕES GERAIS**

9.1. 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;

9.2. 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;

9.3. 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;

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

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

9.6. 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.

**10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas dessa contratação serão suportadas pelas dotações orçamentárias:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 08.01.01.12.361.0016.2090.3.3.90.30.00 Ficha: 576 Fonte 1.01  08.01.01.12.361.0016.2090.3.3.90.30.00 Ficha: 577 Fonte 1.44  08.01.01.12.361.0016.2090.3.3.90.30.00 Ficha: 578 Fonte 1.47  08.01.01.12.365.0019.2099.3.3.90.30.00 Ficha: 647 Fonte 1.44  08.01.01.12.365.0019.2100.3.3.90.30.00 Ficha: 650 Fonte 1.44    **ANEXO I**   |  | | --- | | **ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO** |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Item** | **Produto** | **Descrição** | **Qtde** | **UN** | | 1. 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 | 4.000 | Pct de 5 kg | | 1. 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 | 2.500 | Pct de 01 kg | | 1. 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 | 1.500 | Pct de 01 kg | | 1. 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 | 2.200 | Pct de 01 kg | | 1. 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. | 2.600 | Pct de 01 kg | | 1. 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. | 3.200 | Pct de 500 g | | 1. 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. | 3.200 | Pct de 500 g | | 1. 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. | 2.500 | Pct de 500 g | | 1. 09 | Milho Canjica | Milho Canjica 500G.Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo cominformação nutricional, data de validade e lote. | 3.000 | Pct de 500 g | | 1. 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. | 800 | Pct de 500 g | | 1. 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 | 1.200 | Pct de 500 g | | 1. 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 OBS: NÃO SERÃO ACEITOS COMPOSTO LACTEO. | 28.000 | Pct de 400 g | | 1. 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 | 900 | Pct de 1 kg | | 1. 14 | Fermento Químico em pó | Fermento Químico em pó - embalagem de 100g - Fermento Químico em pó em embalagem de 100g à base de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato conforme legislação vigente. Prazo máximo de fabricação de até 30 dias e validade mínima de 6 meses após a data de entrega. | 900 | Lata de 100 g | | 1. 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; | 1.200 | Pct de 340 g | | 1. 16 | Ovos de Galinha | Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | 95.000 | UN | | 1. 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. | 2.500 | Pct de 1 kg | | 1. 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 | | 1. 19 | Carne Bovina em cubo | Carne bovina de 1º, tipo músculo traseiro picado, sem gordura externa, congelada, cortado em cubos de 2 cm a 3cm, proveniente de bovinos precoces, sãos, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Acondicionada em pacotes de 1kg, em saco plástico transparente atóxico e resistente. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade. | 6.500 | Pct de 1 kg | | 1. 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 | |  | Carne Suína Cubo | CARNE SUÍNA CUBOS: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substancias estranhas que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorifico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária | 1.100 | Pct de 1kg | | 1. 21 | Canela em pau | Canela em Pó para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 100 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega. | 300 | Pct de 100 g | | 1. 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 | | 1. 23 | Fubá | 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. | 1.200 | Pct de 1 kg | | 1. 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. | 2.900 | Pct de 400 g | | 1. 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 | 210 | CX | | 1. 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. | 3.500 | Pct de 400 g | | 1. 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 | 2.500 | Pct de 400 g | | 1. 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. | 10.000 | Pct de 1 kg | | 1. 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. 31 | Manteiga | Manteiga com sal - embalagem de 500g - Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite, padronizado, pasteurizado e maturado. Embalagem de 500g com teor mínimo de 80% de lipídeos em embalagens devidamente rotuladas e com dados de identificação. Deve possuir registro SIF/DIPOA. Validade de no mínimo 90 dias após a dará de entrega. | 600 | pote de 500 g | | 1. 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 | 2.000 | Pct de 400 grs | | 1. 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 | 500 | Pct de 250 g | | 1. 34 | Pão p/ cachorro quente | Pão para cachorro quente - Pão para “cachorro quente” de 60g, 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 | | 1. 35 | Pão doce | Pão doce -50 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. | 3.000 | KG | |  | Pão de Sal | Pão de Sal tipo Francês, com tamaño 50g, coloração e apresentação uniformes; devendo a casca ser crocante e o miolo poroso e elástico. Não serão aceitos pães parcialmente queimados ou mal assados. Devem ser fabricados segundo especificações da ANVISA e pesar 50g cada unidade. Composição: Farinha de Trigo enriquecida, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar, livre de bromato de potássio. Embalagem limpa, que não represente risco de contaminação para o produto. | 3.000 | KG | | 1. 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 | | 1. 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 | | 1. 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 | | 1. 39 | Batata Inglesa | Batata Inglesa, produto integro, sem podridão, sem sujidades e terra | 6.000 | kg | | 1. 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. | 7.000 | Kg | | 1. 41 | Chuchu | Chuchu, produto integro, coloração própria sem sujidades e terra | 5.500 | kg | | 1. 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 | | 1. 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 | | 1. 44 | Alho | Bulbo inteiro integro, sem podridão, bem desenvolvido, sem terra e sujidades. | 2.200 | Kg | | 1. 45 | Aveia em Flocos Finos | Aveia em Flocos Finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 0,500g 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. | 2.500 | pct | | 1. 46 | Farinha de Aveia em Flocos | Farinha de aveia – integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa 0,500g | 2.500 | cx | | 1. 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 | | 1. 48 | Adoçante dietético em pó | específico para dietas isentas de açúcares 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 | | 1. 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 | | 1. 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 | | 1. 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 | | 1. 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 | | 1. 53 | Repolho verde | REPOLHO de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg ou 3Kg | 5.000 | KG | | 1. 54 | Cebola | Cebola - Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias | 3.000 | KG | | 1. 55 | Pão de forma integral | acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. | 100 | PCT | | 1. 57 | Folha de louro | folhas desidratadas. embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. embalagem de 5 a 10g. | 1.500 | PCT | | 1. 58 | Formula infantil | formula infantil a base de proteínas lacteas, indicada a partir de 06 meses fórmula infantil à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida, com predominancia de caseína em relação às proteínas do soro do leite. primaria: latas de 0,400gr. secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem: deve atender a legislação vigente " | 3.000 | unidade | |  | Formula infantil a base de proteína isolada de soja | Formula infantil a base de proteina isolada de soja, em pó, enriquecida com vitaminas, ferro e outros minerais. Isenta de lactose e proteínas lácteas. Indicada para lactentes com intolerância a lactose ou alergia ao leite de vaca. Indicação entre 6 meses a 12 meses de idade. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientação para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 400g. | 500 | unidade | |  | Cacau em pó | Cacau em pó, solúvel. Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem 33/60 com 200g. | 1.000 | unidade | |  | Inhame | INHAME, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda | 2.500 | KG | |  | Vinagre | VINAGRE de álcool, em garrafa de 750ml. Embalagem plástica, resistente e transparente, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. | 300 | unidade | |  | Uva passas | Uva passa escura sem semente -. Embalagem integra. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data da entrega. | 3.000 | KG | |  | Biscoito de Polvilho | Biscoito de Polvilho: - obtida mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho e açúcar, leite, chocolate e coco quando o caso. - Dupla embalagem primária de polietileno. | 2.000 | KG | |  | Milho verde em conserva | Milho verde em conserva, com embalagem de 200g drenado. As embalagens devem apresentar-se íntegras. Validade mínima: 6 meses | 2.500 | unidade | |  | Moela de frango Congelada | Moela de frango Congelada - de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria da Saúde. O Produto DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. | 1.500 | KG | |
|  |
| **ANEXO II** |
| **Locais de distribuição:** |
| |  |  | | --- | --- | | ***ESCOLAS MUNICIPAIS - JANAUBA/2022*** | | | ***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 XI - MINUTA CONTRATO ADMINISTRATIVO PROCESSO Nº. \_\_\_\_\_-2022- PE. \_\_\_-2022**

**Contrato** celebrado entre o **Município de Janaúba**, **Minas Gerais**, doravante denominado de **CONTRATANTE**, e a empresa **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** doravante denominada apena **CONTRATADA**, para o fornecimento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**O MUNICIPIO DE JANAUBA MINAS GERAIS**, estabelecido na Praça Dr. Rockert, 92, Centro, em Janaúba, Minas Gerais, CNPJ/MF nº. 18.017.392/0001-67, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, senhor **José Aparecido Mendes Santos**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e, do outro, a empresa**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, doravante denominada **Contratada**, neste ato representada por **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**celebram entre si o presente **Contrato** de aquisição de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_conforme especificações contidas no termo de referência**,** constante do Processo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em conformidade com a Lei nº. 8.666/93, e demais legislações vigentes e as cláusulas a seguir enumeradas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

Constitui o objeto do presente **Contrato** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Item | Descrição | Quantidade | Unidade | Valor do Item | Valor Total | | Empresa | | | | | | | 0001 |  |  |  |  |  | | Total do Fornecedor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | Total Geral: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | |

**CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA**

2.1.O presente Contrato passará a vigorar a partir de sua assinatura por mais **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** meses, podendo ser prorrogado, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA TERCEIRA: VALOR DO CONTRATO E FORMA DE PAGAMENTO**

3.1. O valor do presente contrato é de **R$. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Fatura ou Nota Fiscal devidamente Atestadas e Visadas pela Fiscalização do **Contrato**, diretamente na conta corrente da contratada, mediante transferência bancária eletrônica, sendo de responsabilidade da contratada o pagamento das tarifas cobradas pela instituição, referente à operação realizada.

3.1.1. A mencionada quantia é apenas estimativa de gastos, não podendo ser exigidas, nem consideradas como valores para pagamentos mínimos. Tais estimativas poderão sofrer acréscimos ou supressões sem que isto justifique motivo para qualquer indenização à CONTRATADA;

3.2. Nos preços estão incluídas todas as despesas que direta ou indiretamente decorram do fornecimento ora contratado, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas em previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

**CLÁUSULA QUARTA: DO PAGAMENTO**

4.1. A **CONTRATADA** deverá apresentar mensalmente, após o fornecimento do objeto desta licitação e mediante entrega no Setor de Compras deste município, as notas fiscais/faturas, emitidas para fins de liquidação e pagamento, acompanhadas dos seguintes documentos:

4.1.2. Ofício solicitando o pagamento;

4.1.3. Certidão Negativa de Débitos – CND, referente às contribuições previdenciárias e às de terceiros;

4.1.4. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF;

4.1.5. Certidões Negativas de Débitos junto as Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede da licitante vencedora;

4.2. O pagamento será efetuado pelo **CONTRATANTE** no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contado da data de protocolização da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, conforme indicado no subitem 4.1., mediante ordem bancária, creditada em conta corrente da licitante vencedora;

4.3. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

4.3.1. Atestação pelo **CONTRATANTE**, em relação ao cumprimento do objeto desta licitação, das notas fiscais emitidas pela **CONTRATADA**;

4.3.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 4.1.3 a 4.1.5, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao **CONTRATANTE** nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

4.3.2.1. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a **CONTRATADA** apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo **CONTRATANTE**, ficando assegurado à licitante vencedora, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente entregues;

4.4. O **CONTRATANTE** pode deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**, nos termos do Contrato;

**CLÁUSULA QUINTA: DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

5.1. As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Geral do Município de Janaúba/MG, para o exercício de 2022, obedecendo à seguinte classificação indicada no termo de referência;

**CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6.1. Na execução do objeto do presente contrato obriga-se a CONTRATADA a envidar todo o empenho e dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, obrigando-se ainda a:

6.1.1. 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**;

6.1.2. observar as normas legais a que está sujeita para fornecimento do objeto e apresentar, sempre que solicitado, os documentos que comprovem a procedência do produto;

6.1.3. manter estoque regular dos objetos, de modo a poder atender de imediato as solicitações do Município de Janaúba/MG;

6.1.4. ressarcir o Município do equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento do material 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;

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

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

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

6.1.8. 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;

6.1.9. fornecer os materiais 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;

6.1.10. 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**.

6.6.11. Manter durante toda a execução do Contrato compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação.

**CLÁUSULA SÉTIMA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

7.1. **O CONTRATANTE**, durante a vigência deste contrato, compromete-se a:

7.1.1. autorizar o fornecimento dos materiais, mediante formulário a ser emitido pela Secretaria de \_\_\_\_\_\_\_ e cujas cópias deverão ser anexadas às respectivas notas fiscais, para efeito de conferência e pagamento;

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

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

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

7.1.5. O Município de janaúba/MG poderá solicitar à **CONTRATADA**, análise do produto entregue, sempre que o mesmo se fizer necessário, sem ônus para o Órgão **CONTRATANTE**;

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

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

**CLÁUSULA OITAVA: DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

8.1. A fiscalização da execução dos trabalhos da CONTRATADA será feita através da Secretaria de Administração do CONTRATANTE ou através de agentes por ele indicados, os quais poderão, junto à CONTRATADA, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas e que, não sendo sanadas, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, serão objeto de comunicação oficial à CONTRATADA para fins de aplicação das penalidades previstas neste Contrato;

8.2. **À FISCALIZAÇÃO** compete, entre outras atribuições:

I. Solicitar à **CONTRATADA** e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste contrato;

II. Verificar a conformidade da execução contratual com as normas especificadas e se os procedimentos empregados são adequados para garantir a qualidade desejada dos produtos;

III. Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.3. A ação da **FISCALIZAÇÃO** não exonera a **CONTRATADA** de suas responsabilidades contratuais.

**CLÁUSULA NONA: DO FORNECIMENTO DO OBJETO**

9.1. O fornecimento dos bens deverá ser feito de acordo com as necessidades do CONTRATANTE;

9.2. A CONTRATADA somente poderá fornecer o objeto previamente autorizados pelo Secretaria de Administração deste Município**;**

9.3. A CONTRATADA obriga-se a manter atendimento diário, no mínimo de 08:00 (oito) até as 18:00 (dezoito) horas, todos os dias da semana.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OJBETO**

10.1. Em conformidade com os artigos 73 a 76, da Lei nº. 8.666/93, com alterações posteriores, mediante recibo, o objeto da presente licitação será recebido:

10.1.1. **Provisoriamente**, imediatamente depois de fornecido o produto, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com a especificação do objeto;

10.1.2. **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação, quando a nota fiscal será atestada e remetida para pagamento;

10.2. O objeto fornecido em desacordo com o estipulado neste instrumento convocatório e na proposta do adjudicatário será rejeitado parcialmente ou totalmente, conforme o caso;

10.3. Caberá a Secretaria de Administração do CONTRATANTE atestar o recebimento do objeto desta licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS REAJUSTES**

11.1. Não haverá reajustes de preços, sendo, porém, repassados os aumentos ou reduções de preços quando houver defasagem comprovada pela contratada;

11.1.1. Quando ocorrer reajustes, a **CONTRATADA** deverá requerer expressamente junto ao Setor de Licitação, anexando ao requerimento documento comprobatório do índice, valendo o reajuste ao contrato a partir do protocolo de documento;

12.2. A substituição do fornecedor da licitante vencedora por outro, não poderá, em nenhuma hipótese, ser alegada como razão para o aumento dos preços pactuados.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO**

12.1. A rescisão contratual pode ser:

12.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I, XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº. 8.666/93, com as alterações posteriores;

12.1.2. Amigável por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório desde que haja conveniência do **CONTRATANTE**;

12.2. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão pelo **CONTRATANTE**, com as consequências previstas na Cláusula Sétima;

12.3. Constituem motivos para rescisão os previstos no art. 78 da Lei acima citada;

12.3.1. Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVI do art. 78 da Lei acima referida, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;

12.3.2. A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 79, acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei Federal nº. 8.666/93 com alterações posteriores.

12.4. O **CONTRATANTE** poderá cancelar a Nota de Empenho que vier a ser emitida, em decorrência da licitação e rescindir este Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, ficando assegurado o contraditório e o direito de defesa, quando:

a) for requerida ou decretada a falência ou liquidação da **CONTRATADA**, ou quando ela for atingida por execução judicial, ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômica e financeira;

b) a **CONTRATADA** for declarada inidônea ou punida com proibição de licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública;

c) em cumprimento de determinação administrativa ou judicial que declare a nulidade da adjudicação.

12.5. Em caso de concordata, o Contrato poderá ser mantido, se a **CONTRATADA** oferecer garantias que sejam consideradas adequadas e suficientes para o satisfatório cumprimento das obrigações por ela assumidas.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

13.1. O presente Contrato poderá ser alterado, via termo aditivo, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas, nos termos da Lei Federal nº. 8.666/1993, com alterações posteriores;

13.2. Eventuais acréscimos ou supressões de fornecimento ou do objeto poderão ser autorizados pela Administração com observância das limitações legais impostas pelo §1º. do art. 65, da Lei nº. 8.666/93, com alterações posteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. Pelo atraso injustificado na entrega do objeto fica sujeita a **CONTRATADA** às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e no art. 86 da Lei Federal nº. 8.666/1993 e alterações posteriores, na seguinte conformidade;

I - Advertência;

II - Multa;

III - Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

14.2. A multa será aplicada:

a) multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento, contado a partir da emissão da respectiva ordem de fornecimento;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

14.3. Caso a **CONTRATADA** venha a falhar ou fraudar a execução deste Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

14.4. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, ficando sua aceitação a critério do **CONTRATANTE**.

14.5. Aplicadas às multas, o **CONTRATANTE** descontará o seu valor do pagamento que fizer à **CONTRATADA**, após a sua imposição;

14.6. Caso a **CONTRATADA** não tenha mais pagamento a receber, as multas devidas serão descontadas da caução recolhida a título de garantia contratual;

14.7. As multas previstas nesta Cláusula não têm caráter compensatório, porém moratório, e consequentemente, o pagamento delas não exime a **CONTRATADA** da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos, que seu ato punível venha a acarretar ao **CONTRATANTE**;

14.8. Enquanto a **CONTRATADA** não cumprir as condições contratuais estabelecidas, o **CONTRATANTE** reterá o seu pagamento.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO**

15.1. A publicação resumida do presente contrato na Imprensa Oficial será providenciada pelo CONTRATANTE, nos termos do parágrafo único do art. 61, da Lei nº. 8666/93, com alterações posteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO AO TERMO DE REFERÊNCIA E À PROPOSTA**

16.1. O presente Contrato vincula-se aos termos:

16.1.1 do termo de referência;

16.1.2. da proposta vencedora da **CONTRATADA**, os quais se constituem em parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

17.1. Fica eleito o Foro da cidade de Janaúba/MG para dirimir questões oriundas deste Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e concordes, foi o presente Contrato, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Janaúba-MG, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

|  |  |
| --- | --- |
| **Fábio Cantuária Ribeiro**  **Secretário Municipal de Fazenda, Adm. e**  **Recursos Humanos**  **CONTRATANTE** | **CONTRATADA** |

**Testemunhas:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF:**