**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGAO ELETRÔNICO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 07/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025**

**TIPO: MENOR PREÇO**

**DIA: 12/02/2025**

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

**HORÁRIO DA DISPUTA DE LANCES: 09:00**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [**www.licitardigital.com.br**](http://www.licitardigital.com.br)

**1 – PREÂMBULO**

**1.1.** A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JANAÚBA/MG**, por intermédio do Setor de Licitações, realizará a Licitação na **Modalidade Pregão Eletrônico**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital (**[**www.licitardigital.com.br**](http://www.licitardigital.com.br)**)**, conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

**1.2** - Os trabalhos serão conduzidos pela Sra. Tamiris Greycielle de Paula Borges, Pregoeira oficial, designada pela **Portaria n° 213/2023,** e pela Equipe de Apoio, integrada por: Marineia da Costa Santos e Andréia Silva de Brito e Soares, anexado aos autos do procedimento e regido pela **Lei nº 14.133/21,** **Lei** **Complementar n° 123/06, Decreto Municipal nº 017/2021**, e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

**1.3** - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal

de Janaúba, através endereço eletrônico https://janauba.mg.gov.br/transparencia/licitacoes, na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br) e também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Janaúba, em dias e horários de expediente, a partir da data de sua publicação.

**1.4** - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br), bem como, no site da Prefeitura Municipal.

**1.5** - A Administração não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos avisos publicados.

**2- OBJETO**

**2.1.** Constitui objeto da presente licitação: Aquisição de Gêneros Alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para atender as necessidades desta Prefeitura e Secretarias Municipais**,** conforme especificações constantes neste edital.

**3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1 –** Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

**3.2 –** Não poderão participar do presente certame a empresa:

**3.2.1 –** Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

**3.2.2 –** Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

**3.2.3 –** Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

**3.2.4 –** Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

**3.2.5 –** Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;

**3.2.6** - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2024;

**3.2.6.1** - Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º §1º, da Lei n.º 14.133/2024 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.   
**3.2.7** – Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

**3.2.8** - Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

**3.2.9** - Empresa que se encontre em processo de dissolução ou falência;

**3.2.10** - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

**3.3** – Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br).

**3.4** - A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

**4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

**4.1** - Até **03 (três) dias** **úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br), no local específico dentro do processo licitatório em análise - cabendo à PREGOEIRA decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis,** limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**4.1.1 -** Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**4.2 -** Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o **terceiro dia útil** que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

**4.3 -** A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do certame.

**5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO**

**5.1 -** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

**5.2** - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)).

**5.3** - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Janaúba, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

**5.4** - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**5.5** - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

**5.6** - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

**5.7** - **COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES**:

( ) Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

( ) Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

( ) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

( ) Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

( ) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

( ) Sim, ME ( ) Sim, EPP ( ) Não, outros enquadramentos

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

**6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

**6.3** - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

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

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

**6.7** - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**6.8** - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante mais bem classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pela pregoeira, de no máximo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.

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

**6.9.1** - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação da pregoeira, via sistema.

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

**6.11 -** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizações pelos respectivos consulados ou embaixadas.

**6.12** - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

**7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**7.1** - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**7.1.1** - Valor unitário e total do lote e seus itens;

**7.1.2** - Marca dos produtos ofertados.

**7.1.3** - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.

**7.2** - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.

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

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

**7.5** - O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**7.6** - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

**7.7** - No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

**7.8** - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

**8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**8.1** - **DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**8.1.1 -** Registro comercial no caso de firma individual;

**8.1.2 -** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

**8.1.3 -** Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

**8.1.4 -** 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.

**8.2 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

**b)** prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o instituto Nacional de Seguridade Social – INSS,** através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

**c)** prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual**;

**d)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, **Cartão de Inscrição Estadual**, (se houver);

**e)** prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

**f)** prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(CRF - FGTS),** demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

**g)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT.**

**8.3 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**8.3.1 -** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de atestado de desempenho anterior ou em execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

**8.4 – DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

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

**Nota 01** - A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**Nota 02** - As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

**Nota 03 –** Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 1211/2024:

“Acórdão 1211/2024 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei 14.133/2024 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pela pregoeira”.

**9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**9.2** - A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico.

**9.3** - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

**9.8** - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

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

**9.10** - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**9.11** - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,10 (dez centavos).

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

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

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

**9.15** - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor.

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

**9.17** - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela Pregoeira.

**9.18** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

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

**9.21** - Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**9.22** - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**9.23** - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 017/2021.

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

**9.25** - A mais bem classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

**9.28** - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**9.29** - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

**9.29.1** - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

**9.29.2** - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**9.29.3** - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**9.29.4** - Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

**9.29.5** - Empresas brasileiras;

**9.29.6** - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**9.29.7** - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

**9.33** – Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote a Pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**9.34** - Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

**10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**10.1** - Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

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

**10.3** - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

**10.6** - A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**10.7** - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

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

**10.9** - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**10.9.1** - Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

**10.10** - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**10.11** - A Pregoeira deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

**10.13** - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo “chat”.

**11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

**11.1** - Para julgamento, será adotado o critério de MENOR PREÇO, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

**11.2 -** A Pregoeira anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela Pregoeira acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

**11.3 -** Se a proposta de menor valor/maior vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, a pregoeira poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**11.4** - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

**11.5** - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

**11.6** - Serão rejeitadas as propostas que:

**11.6.1** - Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

**11.6.2** - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão da Pregoeira.

**11.7** - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

**11.7.1** - Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

**11.8** - Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

**11.9** - Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

**12 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)**

**12.1 -** A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

**12.1.1**. Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo determinado pela Pregoeira.

**12.1.2**. A Pregoeira poderá também liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário.

**12.2**. Deverá, contudo, o licitante vencedor, encaminhar por e-mail (licitacaojanauba@yahoo.com.br) a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento, isso no prazo de 24 (vinte e quatro horas);

**13 - DO RECURSO**

**13.1** – A Pregoeira declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo (15) quinze minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**13.2 -** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando a Pregoeira autorizada a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

**13.3** - Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**13.3.1** - Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**13.3.2** - A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

**13.4** - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**13.5** - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

**15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1** - Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar o Contrato, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

**15.2** - O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.

**15.3** - Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o **CONTRATANTE**, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

**16 – DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.** - O contrato decorrente deste edital possuirá prazo e regras conforme especificado no termo de referência.

**16.1** - Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**17 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**17.1** - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

|  |
| --- |
| **17.1.1 -** **E-MAIL INSTITUCIONAL**: É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos. |

**17.1.2** - Assinar a Ata de Registro de Preços ou Contrato no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO**.

**17.1.3** - Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao **CONTRATANTE**.

**17.1.3.1 -** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

**17.1.3.2** - O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**17.1.3.3** - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo **CONTRATANTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**17.1.4** - Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**17.1.4.1** - Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**17.1.5** - Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Janaúba, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

**17.1.6** - Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento. Exceto, quando pela natureza do bem, origem do produto e logística de sua entrega, for impossível substituir no prazo de 02 (dois) dias, podendo o **CONTRATANTE** conceder prazo maior.

**17.1.7** - Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

**17.1.8** - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

**17.1.9** - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**17.1.10** - Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

**17.1.11** - Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**17.1.12** - Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

**17.1.13** - Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

**17.1.14** - Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

**18 - DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**18.1** - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar o contrato ou instrumento equivalente, conforme minuta **ANEXO (II)**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

**18.1.1** - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

**18.2** - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21.

**19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**19.1** - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei n° 14.133/21.

**19.2** - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

**19.3** - Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

**19.4** - Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

**19.5** - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

**19.6** - Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;

**19.7** - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

**20 – DA FISCALIZAÇÃO**

**20.1** - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, por intermédio de Mayra Borborema Rocha – CPF: 110.396.556-28, que acompanhará a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando a empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

**20.2** - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE** e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;

b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;

c) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;

d) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas;

e) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;

f) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do(s) produto(s);

g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;

h) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;

i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;

j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;

k) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;

l) Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE;**

m) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

**21. DO PAGAMENTO**

**21.1** - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/21.

**21.1.1 -** A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

**21.1.2 -** A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Janaúba e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**21.1.3 -** Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Janaúba, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**21.1.4 -** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Janaúba.

**21.2 -** A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

**21.3 –** O Município de Janaúba poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Janaúba.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.

c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Janaúba.

d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Janaúba quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**21.4 -** Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Janaúba, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do mês anterior ao do pagamento “*pro rata tempore*”, ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

**21.5** - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das dotações orçamentárias constantes no termo de referência.

**22 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22.1 -** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Janaúba, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

**22.2 -** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

**22.3 -** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**22.4 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES**

**22.4.1** - As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **CONTRATANTE** poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

**22.4.1.1** - Retardarem a execução do pregão;

**22.4.1.2** – Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

**22.4.1.3** - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

**23 - PRAZO DE VIGÊNCIA**

**23.1** - O Objeto contratado terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivoconforme **art. 105 e segs., da Lei Federal nº 14.133/21** e suas sucessivas alterações posteriores.

**24 – DO REAJUSTAMENTO**

24.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, somente haverá reajustamento de preços se realmente comprovado.

**25 – DA AMPLIAÇÃO E/OU REDUÇÃO**

**25.1** - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

**26 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

**26.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

**26.1.1** - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

**26.1.2** - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**26.1.3** - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

**26.1.3.1** - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

**26.1.3.2** - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

**27 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**27.1** – Homologada a licitação, o fornecedor receberá uma ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

**27.2** – Caso o fornecedor não preste o serviço ou forneça o(s) bem(s), objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, observada à ordem de classificação, para execução do serviço e sofrerá as penalizações cabíveis.

**27.3** - É facultado à **PREGOEIRA** ou à **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

**27.4** – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

**27.5 –** Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar os serviços, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas

**27.6 –** Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

**27.7 –** Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 14.133/21, nos artigos 137 a 139.

**27.8 –** A AUTORIDADE COMPETENTE poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no art. 125.

**27.9 –** Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

**27.10 -** A contratação dos itens requisitados para cada evento deverá ser precedida da requisição específica não ficando necessariamente obrigado o **CONTRATANTE** a contratar todos os itens constantes no contrato, devendo o mesmo ser fornecido de forma fracionada ao mesmo.

**27.11 -** É vedado à **contratada** subcontratar total ou parcialmente o fornecimento sem autorização expressa da Administração.

**27.12** - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

**27.13** - A **PREGOEIRA**, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**27.14 –** É vedado ao **fornecedor** retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

**27.15** - Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pela **PREGOEIRA** de forma exclusiva pela plataforma de licitações Licitar Digital ([**www.licitardigital.com.br**](http://www.licitardigital.com.br)).

**27.16 -** Integram o Presente Edital:

**a)** **Anexo I** – Termo de Referência;

**b) Anexo II** - Minuta da ARP.

**27.17-** Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br> ou **(https://janauba.mg.gov.br/transparencia/licitacoes**).

**27.18** - O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.

**27.19** - No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

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

**27.21** - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

**27.22** - É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Código Penal Brasileiro.

**27.23** - O **CONTRATANTE** reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

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

**27.25 –** O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato.

**27.26**. Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Licitações, nos dias úteis, das 8h às 11h e das 13h às 17h ou pelo telefone (38) 99150-4725 e e-mail: licitacaojanauba@yahoo.com.br. Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>.

Janaúba/MG, 30 de janeiro de 2025.

**Fábio Cantuária Ribeiro**

**Secretário de Administração, Fazenda e Recursos Humanos**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **OBJETO**
   1. O Presente Termo de Referência tem como objetivo à Aquisição de Gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), para atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias Municipais do Município de Janaúba/MG.
2. **JUSTIFICATIVA**
   1. A Aquisição dos itens descritos neste Termo de Referência visa atender às necessidades operacionais da Prefeitura Municipal de Janaúba e suas respectivas Secretarias, garantindo o fornecimento adequado de gêneros alimentícios essenciais para o consumo diário de servidores e, quando necessário, de usuários atendidos pelos diversos serviços prestados pela administração municipal.
   2. A compra dos itens especificados neste Termo justifica-se pela necessidade de fornecer alimentação diária aos servidores da Prefeitura e das Secretarias Municipais, uma vez que as atividades laborais são realizadas em regime de tempo integral. A administração pública tem o dever de oferecer condições mínimas de conforto e bem-estar aos seus colaboradores, contribuindo para a manutenção da saúde e da produtividade no ambiente de trabalho.
   3. A Secretaria Municipal de Saúde requer a aquisição de gêneros alimentícios para garantir a alimentação de seus servidores, e em alguns casos, dos pacientes atendidos nas Unidades Básicas de Saúde, na Unidade de Pronto Atendimento e no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS). Esses alimentos são essenciais para o bom atendimento nas unidades de saúde e o suporte aos profissionais envolvidos nos cuidados médicos.
   4. A Secretaria Municipal de Promoção Social necessita dos gêneros alimentícios para oferecer suporte alimentar aos seus servidores e, eventualmente, aos usuários dos serviços da Secretaria, incluindo aqueles atendidos na sede, nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), no Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) e em outros equipamentos assistenciais municipais. Esta medida visa garantir a qualidade do atendimento e o bem-estar de todos os envolvidos nas atividades da Secretarias.
   5. A Secretaria Municipal de Agronegócios, assim como as demais secretarias envolvidas, necessita de gêneros alimentícios para atender a seus servidores, garantindo que as condições de trabalho, tanto nas atividades externas quanto internas, contemplem a alimentação necessária para o desempenho das funções públicas, assegurando o pleno funcionamento das suas atividades e o bem-estar dos profissionais.
   6. A aquisição dos gêneros alimentícios, portanto, é imprescindível para garantir o bom funcionamento das secretarias municipais e a continuidade das atividades administrativas e de atendimento à população, respeitando os direitos dos servidores e dos usuários dos serviços públicos.
3. **ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANT.** | **VALOR MÉDIA** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | **ABACAXI:** Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres. | KILO | 1.500 | 10,17 | 12.716,67 |
| 2 | **ABOBRINHA EXTRA AA**: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. | KILO | 1.000 | 5,87 | 5.873,33 |
| 3 | **AÇAFRÃO:** Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 1kg. | KILO | 100 | 26,30 | 2.630,33 |
| 4 | **ACHOCOLATADO EM PÓ:** instantâneo, embalagem de papelão, lata ou polipropileno, 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. | PACOTE | 1.000 | 27,18 | 27.183,33 |
| 5 | **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. | PACOTE | 300 | 19,68 | 5.904,00 |
| 6 | **AÇÚCAR BRANCO**: embalagem resistente em pacote com 05(cinco) quilos, com validade de 01(um) ano, a cada fornecimento | PACOTE | 3.000 | 28,67 | 86.000,00 |
| 7 | **ADOÇANTE:** 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 | CAIXA | 50 | 19,49 | 974,50 |
| 8 | **ALHO DESCASCADO:** Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg. | KILO | 500 | 27,90 | 13.950,00 |
| 9 | **AMENDOIM DESCASCADO**: 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 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. | PACOTE | 500 | 15,68 | 7.841,67 |
| 10 | **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. | PACOTE | 300 | 11,87 | 3.561,00 |
| 11 | **ARROZ TIPO 1:** polido, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração especifica, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Deverá obedecer a instrução normativa n° 06, de 16 de fevereiro de 2009. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias / embalagem 5 Kg | PACOTE | 2.500 | 32,64 | 81.591,67 |
| 12 | **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. | PACOTE | 300 | 19,96 | 5.988,00 |
| 13 | **BATATA INGLESA:** produto integro, sem podridão, sem sujidades e terra | KILO | 1.000 | 10,59 | 10.590,00 |
| 14 | **BISCOITO CREAM-CRACKE**R: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | PACOTE | 1.500 | 6,00 | 8.995,00 |
| 15 | **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 | PACOTE | 1.000 | 10,81 | 10.806,67 |
| 16 | **BISCOITO POLVILHO:** O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78) e RDC N° 26, de 2 de julho de 2015. Ingredientes mínimos: Polvilho, gordura vegetal e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sem gordura trans. e sem glúten. Não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. Aspecto: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: Pacote 100 gramas. | PACOTE | 2.000 | 4,68 | 9.366,67 |
| 17 | **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 | PACOTE | 150 | 5,65 | 848,00 |
| 18 | **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. | PACOTE | 150 | 10,52 | 1.578,50 |
| 19 | **BISCOITO ISENTO DE LACTOSE**: Ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido 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 | PACOTE | 420 | 7,82 | 3.284,40 |
| 20 | **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 | PACOTE | 1.500 | 9,23 | 13.845,00 |
| 21 | **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 | PACOTE | 300 | 11,28 | 3.383,00 |
| 22 | **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. | UNIDADE | 600 | 19,76 | 11.856,00 |
| 23 | **CAFÉ TORRADO E MOÍDO:** do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Fino Sabor ou equivalente. Espécie: Café Superior Nota de 6,0 e 10,00: do tipo intenso, bebida dura para melhor; gourmet, Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; Aspecto: Grãos de café dos tipos igual ou superior a 6 até 10, da COB - Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 4. Cafeína em 0,7% no mínimo; 5. Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo. Características Organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom. Blend: a composição do produto poderá apresentar o porcentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 10 (dez) meses; CONFORME SELO DO ABIC | UNIDADE | 7.500 | 31,01 | 232.575,00 |
| 24 | **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. | UNIDADE | 200 | 15,31 | 3.062,00 |
| 25 | **CARNE BOVINA EM CUBO SEM OSSO:** de primeira qualidade - contrafilé, maminha, patinho, sem gordura aparente, embalada à vácuo. Inspecionada. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem atóxica e resistente de 1kg. | KILO | 5.000 | 40,96 | 204.816,67 |
| 26 | **CARNE BOVINA MOÍDA**: de primeira qualidade, congelada. -Patinho moído. Sem gordura aparente, embalada à vácuo. Inspecionada. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem atóxica e resistente de 1kg. | KILO | 5.000 | 41,17 | 205.833,33 |
| 27 | **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 | KILO | 2.000 | 25,06 | 50.120,00 |
| 28 | **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 | KILO | 1.000 | 5,44 | 5.440,00 |
| 29 | **CHUCHU:** de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Acondicionado em caixas pesando aproximadamente 20 kg | KILO | 3.000 | 7,98 | 23.950,00 |
| 30 | **COCO RALADO:** que contenha em sua composição coco ralado. Não deve conter açúcar, glúten, colesterol e gordura trans. Embalagem de 1 Kg.  Ex.: Du Coco ou similar. | KILO | 1.000 | 39,63 | 39.633,33 |
| 31 | **COUVE FLOR:** de primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | KILO | 500 | 8,00 | 4.001,67 |
| 32 | **COENTRO SECO E MOÍDO**: pacote de 500G | PACOTE | 150 | 34,40 | 5.160,00 |
| 33 | **CREME DE LEITE:** UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Ex.: Itambé ou similar | CAIXA | 1.000 | 8,47 | 8.473,33 |
| 34 | **CREME DE LEITE ZERO LACTOSE**: Creme de leite padronizado a 20% de gordura, espessantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena e estabilizantes celuloses microcristalina e citrato de sódio e enzima lactase. Creme de Leite UHT Homogeneizado para dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. | CAIXA | 50 | 10,23 | 511,67 |
| 35 | **EXTRATO DE TOMATE:** simples e concentrado embalado em latas ou tetrapack com peso líquido 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; | PACOTE | 500 | 5,69 | 2.845,00 |
| 36 | **FARINHA DE AVEIA**: integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Caixa 0,500g. | CAIXA | 100 | 9,43 | 943,33 |
| 37 | **FARINHA DE TRIGO ESPECIAL**: sem fermento, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. | PACOTE | 2.500 | 5,23 | 13.066,67 |
| 38 | **FARINHA DE MANDIOCA TORRADA FINA:** pacote de 1kg, qualidade superior ou igual a marca pachá. O produto deverá apresentar informações do fabricante, especificação do produto, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | PACOTE | 500 | 10,60 | 5.298,3 |
| 39 | **FARINHA DE TAPIOCA:** de primeira qualidade, pacote de 1kg. O produto deverá apresentar informações do fabricante, especificação do produto, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | PACOTE | 500 | 9,40 | 4.698,33 |
| 40 | **FEIJÃO CARIOCA:** Tipo 01 teores máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, classes, cores, grupo 1, pacote de 1kg. O produto deverá apresentar informações do fabricante, especificação do produto, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | PACOTE | 20.000 | 10,66 | 21.326,67 |
| 41 | **FEIJÃO PRETO:** Tipo 01 teores máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, classes, cores, grupo 1, pacote de 1kg. O produto deverá apresentar informações do fabricante, especificação do produto, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | PACOTE | 1.500 | 11,66 | 17.490,00 |
| 42 | **FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**: 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. | LATA | 750 | 4,62 | 3.465,00 |
| 43 | **FOLHAS DE LOURO DESIDRATADAS:** Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de 5 a 10g. | PACOTE | 300 | 4,62 | 1.385,00 |
| 44 | **FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS:** 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 predominância 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 " | UNIDADE | 150 | 46,55 | 6.982,50 |
| 45 | **FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA 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. | UNIDADE | 150 | 114,00 | 17.100,00 |
| 46 | **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. | PACOTE | 1.000 | 4,80 | 4.800,00 |
| 47 | **INHAME:** compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. | KILO | 300 | 9,32 | 2.795,00 |
| 48 | **IOGURTE NATURAL INTEGRAL**: sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 1 litro. | LITRO | 200 | 23,50 | 4.700,00 |
| 49 | **IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE:** para intolerantes a lactose. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 170g. | UNIDADE | 100 | 9,60 | 960,00 |
| 50 | **IOGURTE SABOR MORANGO:** Iogurte, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, sabor morango, acondicionado em embalagem plástica (pacote ou garrafa) contendo 1lt. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 60 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). | LITRO | 1.000 | 10,24 | 10.240,00 |
| 51 | **IOGURTE SABOR MORANGO SEM LACTOSE:** Iogurte Sabor Morango, zero lactose para intolerantes a lactose. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem de 170g. | UNIDADE | 75 | 9,72 | 729,25 |
| 52 | **LARANJA PÊRA:** de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. – sacos de 10kg | KILO | 1.000 | 4,96 | 4.960,00 |
| 53 | **LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**: 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. | PACOTE | 2.000 | 51,37 | 102.733,33 |
| 54 | **LEITE EM PÓ INTEGRAL 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. | LATA | 400 | 27,71 | 11.084,00 |
| 55 | **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. | PACOTE | 2.000 | 22,31 | 44.620,00 |
| 56 | **MAÇÃ FUJI:** unidades pesando entre 100grs 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. | KILO | 2.500 | 15,00 | 37.491,67 |
| 57 | **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. | PACOTE | 1.500 | 5,72 | 8.575,00 |
| 58 | **MACARRÃO TIPO ESPAGUETE N. º 08:** 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. | PACOTE | 1.500 | 6,61 | 9.915,00 |
| 59 | **MACARRÃO TIPO PARAFUSO N°05:** 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. | PACOTE | 1.500 | 5,13 | 7.700,00 |
| 60 | **MAMÃO:** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca | KILO | 500 | 13,27 | 6.635,00 |
| 61 | **MANTEIGA:** 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. | POTE | 1.500 | 32,30 | 16.150,00 |
| 62 | **MELANCIA GRAÚDA REDONDA:** Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KILO | 1.500 | 4,93 | 7.400,00 |
| 63 | **MELÃO:** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KILO | 500 | 8,06 | 4.028,33 |
| 64 | **MILHO CANJICA 500G:** Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional, data de validade mínima 6 meses e lote. | PACOTE | 1.000 | 8,55 | 8.550,00 |
| 65 | **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. | PACOTE | 500 | 4,90 | 2.451,67 |
| 66 | **MILHO VERDE:** em conserva, com embalagem de 200g drenado. As embalagens devem apresentar-se íntegras. Validade mínima: 6 meses | LATA | 500 | 5,08 | 2.540,00 |
| 67 | **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 | KILO | 200 | 11,00 | 2.200,00 |
| 68 | **ÓLEO DE SOJA:** 5x Extra filtrado. 0% Gordura Trans.  Sem Colesterol como todo Óleo Vegetal, Não Contém Glúten  - 100% Óleo de Soja Refinado. | LATA | 2.000 | 10,20 | 20.400,00 |
| 69 | **ORÉGANO:** embalagem plástica de 1kg, validade 12 meses | KILO | 30 | 53,82 | 1.614,50 |
| 70 | **OVOS DE GALINHA:** branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | UNIDADE | 50.000 | 0,86 | 43.166,67 |
| 71 | **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. | PACOTE | 1000 | 9,45 | 9.450,00 |
| 72 | **PASTA DE TOMATE:** Produto pastoso obtido através de tomates classificados e selecionados, devidamente lavados e submetidos a processo de refinação, concentração, pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags esterilizados.  Aspecto visual: Pasta homogênea.  Sabor: Característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos.  Cor: Vermelho intenso.  Odor: Característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos.  Embalagem: 1kg | KILO | 300 | 27,85 | 8.354,00 |
| 73 | **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. | PACOTE | 5.000 | 18,34 | 91.716,67 |
| 74 | **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. | KILO | 500 | 9,53 | 4.763,33 |
| 75 | **PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO**: Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  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.  QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 60 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | KILO | 150 | 33,54 | 5.031,00 |
| 76 | **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. | PACOTE | 500 | 8,23 | 4.115,00 |
| 77 | **QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO:** Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 60 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | KILO | 150 | 42,98 | 6.447,00 |
| 78 | **REPOLHO:** de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg ou 3Kg. | KILO | 1.000 | 4,16 | 4.160,00 |
| 79 | **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 | PACOTE | 750 | 3,14 | 2.335,00 |
| 80 | **SUCO DE UVA INTEGRAL:** natural, sem açúcar, -  Embalagem de 1,5lts | LITRO | 500 | 16,65 | 8.325,00 |
| 81 | **TOMATE TIPO SALADA:** Tomate Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. | KILO | 2.000 | 8,43 | 16.860,00 |
| 82 | **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. | KILO | 500 | 21,30 | 10.650,00 |
| 83 | **UVA ITÁLIA:** de primeira qualidade: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KILO | 250 | 12,48 | 3.120,00 |
| 84 | **VAGEM:** deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. | KILO | 300 | 17,14 | 5.141,00 |
| 85 | **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. | UNIDADE | 150 | 4,73 | 709,50 |
| 86 | **CARAMELOS DE LEITE MASTIGÁVEL:** Embalagem com aproximadamente 600 a 700 gramas, e contendo aproximadamente 100 unidades. | PACOTE | 600 | 20,56 | 12.338,00 |
| 87 | **CHICLETE MASTIGÁVEL SABORES VARIADOS:** Chiclete mastigável sabores variados. Embalagem contendo 100 unidades. | CAIXA | 600 | 15,08 | 9.048,00 |
| 88 | **BALA DE GOMA GOMETS:** Tubo Sortidas. Embalagem com 30 unidades. | CAIXA | 600 | 25,78 | 15.470,00 |
| 89 | **SALGADINHO DE MILHO:** pacote contendo 40 unidades. Sabores: presunto e queijo parmesão | FARDO | 500 | 35,44 | 17.718,33 |
| 90 | **PIPOCA DOCE AÇUCARADA:** Fardo contendo 50 unidades com cerca de 12 gramas cada. | FARDO | 350 | 25,05 | 8.766,33 |
| 91 | **PIRULITO MASTIGÁVEL DE YOGURTE PIRULITO:** Caixa contendo 50 unidades. | CAIXA | 450 | 22,30 | 10.033,35 |
| 92 | **CREME AVELÃ CHOCOLATE BICOLOR:** Display com aproximadamente 50 unidades de 10g. | CAIXA | 300 | 30,09 | 9.028,00 |
| 93 | **SALSICHA:** não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200ppm 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. | KILO | 600 | 12,16 | 7.294,00 |
| 94 | **TOUCINHO DE PORCO:** Produto de primeira qualidade, livre de sujidade | KILO | 100 | 16,40 | 1.639,67 |
| 95 | **CARNE DE SOL:** Carne de sol de primeira qualidade. Embalada a vácuo, com prazo de validade máximo de 3 meses a partir da data de fabricação, conforme indicado na embalagem pelo fornecedor. O produto deve ser carne bovina parcialmente desidratada, com teor de sal suficiente para conservação em ambiente refrigerado, mas sem atingir o nível de desidratação característico de charque ou carne seca. Não será aceito charque, carne seca ou qualquer produto que não atenda às especificações de carne de sol. A embalagem deverá estar íntegra, garantindo a conservação e a qualidade do produto até o momento da entrega. O transporte deverá ser realizado sob condições apropriadas, mantendo o produto refrigerado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Embalagem atóxica e resistente de 1kg. | KILO | 2.500 | 46,63 | 116.583,33 |
| 96 | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** de primeira qualidade. Sem gordura aparente, Inspecionada. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades. Com inspeção e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem atóxica e resistente de 1kg. | KILO | 500 | 13,53 | 6.765,00 |
| 97 | **BATATA PALHA FINA:** Cor clara, crocante. Embalagem pacote de polietileno. A embalagem devera' conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Apresentação: embalagem com em pacotes de aproximadamente 110g gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data da entrega. | PACOTE | 300 | 7,15 | 2.144,00 |
| 98 | **CATCHUP:** em embalagem de aproximadamente 320g | UNIDADE | 50 | 11,73 | 586,50 |
| 99 | **GELATINA EM PÓ:** em embalagens de aproximadamente 20g. | UNIDADE | 500 | 2,41 | 1.206,67 |
| 100 | **LEITE PASTEURIZADO TIPO C**: em pacotes de 1Lt. | LITRO | 1.000 | 6,85 | 6.846,67 |
| 101 | **BOLINHA DE SABOR CHOCOLATE:** Embalagem contendo 50 unidades. | PACOTE | 100 | 20,99 | 2.099,33 |
| 102 | **CENOURA:** Cenoura in natura, extra A, de primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, cor alaranjada forte, com aproximadamente 20cm de comprimento e peso de 150g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura. | KILO | 650 | 167,99 | 4.760,17 |
| **VALOR TOTAL:** **R$ 1.983.262,83** | | | | | |

1. **METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DO OBJETO**
   1. O objeto do presente termo de referência deverá ser fornecido em 05 (cinco) dias conforme solicitação de fornecimento ocorre somente quando surgir a necessidade em se adquirir os produtos e/ou serviços registrados do Município de Janaúba/MG.
   2. Ausência da obrigatoriedade em se adquirir os produtos registrados, quer seja em suas quantidades parciais ou totais.
   3. O não cumprimento ou justificativa técnica do disposto no item 4.1 do presente termo acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital e a convocação do fornecedor subsequente considerando a ordem de classificação do certame.
   4. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos. 1.2.
   5. Recomendações e condições de entrega dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS:
   6. Todas as embalagens de alimentos deverão ser correspondentes à medida especificada e constar: Informação Nutricional, Data de Validade e Fabricação, Lote, CNPJ.
   7. As entregas deverão ser realizadas sob os cuidados do funcionário responsável pelo estoque. O entregador deverá conferir a mercadoria junto com o estoquista e será objeto de recebimento provisório. Caso o recebedor verifique qualquer inadequação, inclusive avarias ocasionadas no transporte; o produto será imediatamente devolvido, sendo de responsabilidade do entregador recolher e substituir o produto no prazo de até 03 (três) dias.
   8. Todas as entregas deverão ser acompanhadas com nota fiscal ou recibo, constando os itens e quantidade da entrega, em duas vias, sendo que uma ficará no departamento responsável pela compra.
   9. Quanto à data de validade dos produtos, só serão aceitos os respectivos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com a descrição detalhada do objeto e/ou no ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.
   10. Atendimento a RDC nª 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e a Instrução Normativa – IN nº 75/2020, que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
   11. Todos os alimentos devem ser isentos de gorduras trans.
   12. Recomendações e condições de entrega das CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS:
   13. Todas as embalagens de alimentos deverão ser correspondentes à medida especificada e constar Informação Nutricional, Data de Validade e Fabricação, Lote, CNPJ. A cada entrega realizada, cada item deverá ser de lote único.
   14. Justificativa para os critérios de CARNE DE SOL E NÃO ACEITAÇÃO DO CHARQUE:
   15. A carne de sol é caracterizada por um processo de salga e secagem ao ar, resultando em um produto com sabor suave, textura macia e teor moderado de sal. Já a charque é curada com uma maior quantidade de sal e processos de defumação ou secagem mais intensivos, resultando em uma carne mais salgada, com sabor forte e textura rígida.
   16. Devido a essas diferenças no processo de produção e nas características sensoriais, a charque não atende aos critérios de qualidade definidos para carne salada, sendo incompatível com os requisitos do Termo de Referência, que exige um produto com sabor mais suave e menos salgado.
   17. A entrega deverá ser baseada no cronograma enviado pelo setor requisitante, no qual estabelece o tipo de produto, a frequência de entrega, o tipo de corte e as quantidades;
   18. A entrega será feita de acordo com as necessidades da Secretarias.
   19. O quantitativo solicitado deverá ser do mesmo lote. Quanto à data de validade dos produtos, só serão aceitos os respectivos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com a descrição detalhada do objeto e/ou no ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.
   20. Todas as entregas deverão ser acompanhadas com nota fiscal ou recibo, constando os itens e quantidade da entrega, em duas vias, sendo que uma ficará no departamento responsável pela compra;
   21. O horário de entrega dos produtos no depósito central deverá ocorrer de 7:00h às 12:00h, e 14:00h às 16:00 horas no dia definido pelo Departamento. Na Sede do município, o horário de entrega dos produtos deverá ocorrer 08:00h, 10:00h às 11:00 horas / 12:30h às 14:00, 16:00 às 17:00h, no dia definido pelo Departamento responsável.
   22. O entregador deverá conferir a mercadoria junto com o estoquista e será objeto de recebimento provisório. Caso o recebedor verifique qualquer inadequação, inclusive avarias ocasionadas no transporte; o produto será imediatamente devolvido, sendo de responsabilidade do entregador recolher e substituir o produto no prazo de até 03 (três) dias.
   23. Quanto à data de validade dos produtos, só serão aceitos os respectivos gêneros alimentícios que estiverem de acordo com a descrição detalhada do objeto.
   24. Os fornecedores estarão sujeitos a visitas ao estabelecimento pelo departamento responsável para avaliação das condições higiênicas – sanitárias
   25. Todos os produtos devem ser isentos de gorduras trans.
   26. Todas as carnes entregues para amostra serão abertas, preparadas e fotografadas durante o processo de análise para comparação com produtos entregues futuramente durante a vigência do contrato, que deverão ser de mesma qualidade da amostra.
   27. As amostras serão avaliadas quanto à coerência em relação à descrição dos itens deste edital e à qualidade dos produtos, que envolve cor, odor, aparência, textura e maciez pós-preparo, por meio do teste de cocção. Para uma avaliação completa, os produtos serão consumidos pelos avaliadores, o que inviabiliza a sua devolução ao fornecedor.
   28. As amostras não serão contabilizadas como quantitativo entregue.
   29. O fornecedor contratado terá um prazo de cinco dias úteis para entrega dos produtos mediante o pedido expedido pela Secretaria Municipal.
   30. Recomendações e condições de entrega dos HORTIFRUTI GRANJEIROS:
   31. Os itens de hortifrúti que seguem devem obedecer às seguintes características: in natura, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Podendo ser orgânico. Satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescos; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa deverá estar intacta e limpa; isenta de odor e sabor estranho; devem estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxicos e intactos, sacos de nylon ou caixas de madeira. O entregador deverá conferir a mercadoria junto com o estoquista e será objeto de recebimento provisório. Caso o recebedor verifique qualquer inadequação, inclusive avarias ocasionadas no transporte; o produto será imediatamente devolvido, sendo de responsabilidade do entregador recolher e substituir o produto no prazo de até 03 (três) dias.
   32. Todas as entregas deverão ser acompanhadas com nota fiscal ou recibo, constando os itens e quantidade da entrega, em duas vias, sendo que uma ficará no departamento responsável pela compra;
   33. O entregador deverá apresentar condições de higiene adequadas, bem ao como o transporte;
   34. A entrega deverá ser baseada no cronograma enviado pelo Departamento responsável pela Compra, no qual estabelece a frequência de entrega e as quantidades;
   35. O horário de entrega dos produtos no depósito central deverá ocorrer de 7:00h às 12:00h, e 14:00h às 16:00 horas no dia definido pelo Departamento. Na Sede do município, o horário de entrega dos produtos deverá ocorrer 08:00h, 10:00h às 11:00 horas / 12:30h às 14:00, 16:00 às 17:00h, no dia definido pelo Departamento responsável.
   36. Os hortifrútis deverão deter as seguintes qualidades: apresentar aspecto íntegros, sem limosidades, ausência de lesões nas cascas, sem presença de insetos, mofos, bolores e sujidades aparentes, devendo ser disponibilizado ainda no grau de maturação de acordo com o cronograma elaborado pela referida secretaria.
   37. Cada produto de Hortifrúti deverá ser embalado de acordo com a gramatura especificada no edital, em embalagens apropriadas, atóxico.
   38. O fornecedor contratado terá um prazo de cinco dias úteis para entrega dos produtos mediante o pedido expedido pela Secretaria Municipal.
   39. Os ovos de CLASSE A devem atender a legislação vigente.
2. **VALOR ESTIMADO E VIGÊNCIA**

O custo estimado total da presente contratação é de R$ 1.983.262,83 (Um milhão, novecentos e oitenta e três mil, duzentos e sessenta e dois reais e oitenta e três centavos).

O custo estimado foi apurado a partir da Pesquisa de contratações públicas através do sitio Compras Governamentais, visando a busca de licitações cujos itens sejam semelhantes aos pretendidos pela Prefeitura, sendo principal fonte o Painel de Preços: Licitar Digital – Sistema de licitações online.

* 1. O futuro contrato terá prazo de vigência de 12 (doze) meses.

1. **RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**
   1. Os bens serão recebidos:
   2. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.
   3. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 05 (cinco) dias úteis do recebimento provisório.
   4. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
   5. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.
2. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
   1. A Contratada obriga-se a:
   2. Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência e no Edital da Licitação, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento e no edital;
   3. Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;
   4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
   5. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
   6. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
   7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
   8. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais, causados diretamente ou por seus empregados ou prepostos, à contratante ou a terceiros na execução do objeto do certame.
   9. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções em relação às especificações do edital.
   10. Comunicar, à Prefeitura Municipal de Janaúba/MG, irregularidades, inconsistências ou defeitos apresentados no decorrer da entrega do objeto, para prevenção de defeitos futuros.
   11. As notas fiscais deverão conter o número do Processo Licitatório, Ordem de Serviço e Empenho.
3. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
   1. A Contratante obriga-se a:
   2. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
   3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
   4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
   5. Efetuar o pagamento no prazo previsto.
   6. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas, inconsistências ou irregularidades detectadas no referido serviço, para que sejam adotadas as medidas necessárias.
4. **MEDIDAS ACAUTELADORAS E GARANTIA**
   1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.
5. **CONTROLE DA EXECUÇÃO**
   1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração Municipal, a Sra. Mayra Borborema Rocha inscrito no CPF: 110.396.356-28 ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
   2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 14.133,2021.
   3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
6. **DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 As sanções administrativas serão impostas fundamentadamente nos termos da Lei nº14.133/2021.

* 1. Independente da sanção aplicada, a inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, ainda, a rescisão contratual, nos termos previstos na Lei nº. 14.133/2021, bem como a incidência das consequências legais cabíveis, inclusive indenização por perdas e danos eventualmente causados à CONTRATANTE.
  2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.14.133,2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**12 DA DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA**

* 1. As despesas dessa contratação serão suportadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

06.01.01.04.122.0002.2068.3.3.90.30.00 484 1500000000

06.01.02.04.122.0002.2072.3.3.90.30.00 503 1500000000

**SECRETARIA DE SAÚDE**

09.01.01.010.122.0013.2120.3.3.90.30.00 826 1500001002

09.01.01.010.301.0010.2121.3.3.90.30.00 864 1500001002

09.01.01.010.301.0010.2121.3.3.90.30.00 865 1600000000

09.01.01.010.301.0010.2121.3.3.90.30.00 866 1621000000

09.01.01.010.302.0011.2122.3.3.90.30.00 922 1621000000

09.01.01.010.302.0011.2124.3.3.90.30.00 959 1621000000

**SECRETARIA DE AGRICULTURA**

03.01.01.04.122.0002.2014.33.90.30.00 105 1500000000

**SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL**

05.01.01.08.122.0004.2046.3.3.90.30.00 297 1500000000

05.01.01.08.122.0004.2046.3.3.90.30.00 298 1660000000

05.01.01.08.122.0004.2046.3.3.90.30.00 299 1661000000

05.01.01.08.244.0033.2184.3.3.90.30.00 333 1500000000

05.01.01.14.122.0006.2198.3.3.90.30.00 344 1500000000

05.02.01.08.245.0005.2190.3.3.90.30.00 407 1660000000

05.02.01.08.245.0005.2190.3.3.90.30.00 408 1661000000

05.02.01.08.245.0007.2194.3.3.90.30.00 438 1500000000

05.02.01.08.245.0007.2194.3.3.90.30.00 439 1660000000

05.02.01.08.245.0007.2194.3.3.90.30.00 440 1661000000

**SECRETARIA DE OBRAS**

010.01.01.15.451.0002.2130.3.3.90.30.00 1078 1500000000

010.01.01.15.451.0022.2135.3.3.90.30.00 1136 1500000000

010.01.01.15.452.0002.2136.3.3.90.30.00 1165 1500000000

**GABINETE**02.01.01.04.122.0002.2025.33.90.3.3.00 045 1500000000

**ANEXO II – MINUTA DO INSTRUMENTO DE CONTRATO**

**CONTRATO N°** \_\_\_**/2025**

PARTES:

**CONTRATANTE**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_\_\_ – Bairro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representado pelo seu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **senhor** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominada **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_\_\_ – Bairro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo seu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **senhor** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL INSTITUCIONAL:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA,** têm entre si justo e acordado celebrar o presente Instrumento de Contrato, devidamente autorizado, que se regerá pelas normas da Lei Federal nº. 14.133/21, decorrente do **Processo Licitatório nº. 07/2025**, modalidade **Pregão Eletrônico** **nº. 02/2025** e pelas condições que estipulam a seguir.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Aquisição de Gêneros Alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para atender as necessidades desta Prefeitura e Secretarias Municipais.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Integra e completa o presente Instrumento de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do Instrumento Convocatório do **Processo Licitatório nº. 07/2025**, modalidade **Pregão Eletrônico** **nº. 02/2025** bem como a proposta da **CONTRATADA**, anexos e pareceres que formam o Processo Licitatório, independente de transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO**

**2.1** - O valor estimado deste contrato é de **R$** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sendo de **R$.** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, correspondente à proposta ofertada pela CONTRATADA.

**2.2** - O **CONTRATANTE** poderá acrescer ou suprimir os quantitativos, respeitando os limites legais.

**2.3** - Serão incorporados ao contrato, mediante Termo Aditivo todas e quaisquer modificações, que venham ser necessárias durante sua vigência decorrente de alterações unilaterais do **CONTRATANTE** ou por acordo entre as partes.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

**3.1 -** O presente instrumento terá vigência de 12 meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/21.

**CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

**4.1 -** O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei 14.133/21.

**4.1.1 -** A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

**4.1.2 -** A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Janaúba e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

**4.1.3 -** Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Janaúba, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

**4.1.4 -** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Janaúba.

**4.2 -** A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

**4.3 –** O Município de Janaúba poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Janaúba.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.

c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Janaúba.

d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Janaúba quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

**4.4 -** Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Janaúba, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do mês anterior ao do pagamento “*pro rata tempore*”, ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

**CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTAMENTO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**5.1** - Os preços serão fixos e irreajustáveis.

**5.1.1** - Após os primeiros 12 (doze) meses contados da orçamentação, os preços poderão ser reajustados, em conformidade com a legislação vigente, com a aplicação da variação do Índice \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5.2** - Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, serem refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes, de comum acordo, com base no artigo 124, II, “d”, da Lei Federal n° 14.133/21, buscarão uma solução para a questão.

**CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**6.1 -** As despesas decorrentes do presente instrumento correrão à conta das dotações orçamentárias que constam no termo de referência.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**7.1.** Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

**7.1.1.** E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

**7.2.** Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao Almoxarifado do Município de Janaúba.

**7.3.** Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

**§ 1º -** O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

**§ 2º -** O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Janaúba, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município de Janaúba, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**7.4.** Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

**7.4.1.** Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

**7.5.** Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município de Janaúba, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

**7.6.** Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

**7.7.** Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

**7.8.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

**7.9.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

**7.10.** Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

**7.11.** Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**7.12.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

**7.13.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Janaúba ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

**7.14.** Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**8.1.** O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei n° 14.133/21.

**8.2.** Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

**8.3.** Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato.

**8.4.** Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

**8.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

**8.6.** Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;

**8.7.** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

**CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO**

**9.1.** - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21 e suas sucessivas alterações posteriores, sem direito a qualquer indenização.

**9.2 -** Formalizada a rescisão, que vigorará a partir da data de sua comunicação à contratada, esta entregará a documentação correspondente aos serviços executados que, se aceitos pela Fiscalização, serão pagos pelo **CONTRATANTE**, deduzidos os débitos existentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES**

**10.1 -** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Janaúba, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

**10.2 -** As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

**10.3 -** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO**

**11.1 -** A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato sem a autorização expressa da Contratante, exceto nos casos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**12.1 -** O presente contrato é regido pela Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal nº\_\_\_/, bem como pelas cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico nº 02/2025, Processo Licitatório nº 07/2025**.

**12.2 -** Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº. 14.133/21, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de direito.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

**13.1 -** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Janaúba/Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

**Local e Data.**

***Secretário Competente Representante Legal do Fornecedor***

***TESTEMUNHAS:***

***1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***NOME:***

***CPF:***

***2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***NOME:***

***CPF:***

**ANEXO III – 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 nº **02/2025** que não é parente de servidor público e não é servidor público pertencente ao quadro de funcionários do município de Janaúba.

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

(local e data)

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

(representante legal)