



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 081/2023-CPL/ARSER

**CERTAME AMPLA CONCORRÊNCIA E ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP
(PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA ME'S E EPP'S LOCAL UASG: 926703)**

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 03/04/2023.

HORÁRIO: 08 horas (horário de Brasília/DF).

LOCAL: Endereço eletrônico: <www.comprasgovernamentais.gov.br>

A AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO para REGISTRO DE PREÇOS para fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis destinados as escolas da rede municipal, modo de disputa ABERTO e FECHADO e com critério de julgamento MENOR PREÇO POR GRUPO, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo de interesse da Secretaria Municipal de Educação sob nº. 6500.066341/2022, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Decretos Federais nºs. 10.024/2019 e 8.538/2015, Decretos Municipais nºs. 6.417/2004, 6.476/2004, 7.496/2013, 8.415/2017, 8.557/2018 e, subsidiariamente, pela Lei nº. 8.666/1993, e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial deste Órgão, nomeado por Decreto do Prefeito de Maceió, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema COMPRASNET, no Portal de Compras do Governo Federal.

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto a formalização de ARP para futura **contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atendimento das Unidades de ensino, escolas e creches da Secretaria Municipal de Educação de Maceió**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. O objeto será licitado em **GRUPO**, conforme Termo de Referência, anexo I deste edital.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.4. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

GRUPO	DESCRIÇÃO	COTA	PERCENTUAL da quantidade total do objeto	PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA ME'S E EPP'S
01	Hortifrutti granjeiro	AMPLA	100%	Não
02	Carne/ frango	AMPLA	100%	Não
03	Panificação	AMPLA	100%	Não
04	Bolos caseiros	AMPLA	100%	Não
05	Polpa de frutas	AMPLA	100%	Não
06	Derivados do leite	AMPLA	100%	Não
07	Especiarias	Exclusiva ME e PP	100%	Sim
08	Semiperecíveis	AMPLA	100%	Não
09	Fórmula infantil	AMPLA	100%	Não

- 1.5. Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:
 - a) ANEXO I Termo de Referência;
 - b) ANEXO II Minuta da Ata de Registro de Preços (ARP);
 - c) ANEXO IV Minuta do Termo de Contrato;
 - d) ANEXO V Modelo de proposta comercial.

2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S) DO SRP

- 2.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR do presente SRP será a AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER.
- 2.2. Participam da presente licitação para formalizar ARP apenas a Secretaria Municipal de Educação – SEMED, considerando tratar-se de objeto específico desse Órgão.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1.** Homologado o resultado da licitação, a SEMED convocará o(s) licitante(s) vencedor(es) para formalizar a ARP (com prazo de 05 DIAS prorrogável por igual período) e, se for o caso, com os demais classificados (CADASTRO DE RESERVA), obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos, para fins de publicidade.
- 3.2.** Será admitida a formação de CADASTRO DE RESERVA, em anexo à respectiva ARP, com o registro do(s) licitante(s) que aceite(m) cotar o(s) bem(ns) ou serviço(s) com preço(s) igual(is) ao(s) preço(s) vencedor(es), excluído o percentual da margem de preferência quando o objeto cotado pelo licitante interessado não atende a tal requisito, devendo-se observar que:
- a) Por ocasião da homologação da licitação no Sistema COMPRASNET, a autoridade superior convocará os licitantes com propostas não recusadas para que possam aderir ao cadastro reserva;
 - b) Quando da convocação, o sistema enviará e-mail às licitantes, informando o prazo para manifestação definido pela autoridade competente, que não será inferior a 24 (vinte e quatro) horas;
 - c) A licitante interessada em participar do cadastro reserva deverá acessar o sistema COMPRASNET, dentro do prazo estipulado, para efetivar sua participação, aceitando registrar o(s) preço(s) igual(is) ao do(s) vencedor(es) e se sujeitar às exigências e obrigações constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto às condições de participação, de aceitação e classificação da proposta e de habilitação;
 - d) Se houver mais de um licitante interessado, apenas será admitido a compor o cadastro de reserva as duas primeiras empresas que registrarem o interesse via Sistema COMPRASNET.
- 3.3.** A análise das condições de participação, o julgamento da qualidade do(s) objeto(s) proposto(s) e da habilitação do(s) licitante(s) que constem do cadastro de reserva apenas será efetuada, pelo Pregoeiro, quando da sua eventual e futura convocação para assumir a titularidade do registro, nas hipóteses previstas no art. 13, parágrafo único, bem como nos casos de cancelamento do registro fixadas nos arts. 20 e 21, ambos do Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, observadas as exigências contidas no presente Edital e seus anexos;
- 3.4.** O cadastro reserva tem por objetivo suprir eventuais impossibilidades de atendimento pelo primeiro colocado da licitação e titular da ARP, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto Municipal nº 7.496/2013, como também às recusas em assinatura da respectiva ARP pelo(s) titular(es).
- 3.5.** A ARP é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas, a qual deverá ser assinada pelo(s) vencedor(es) do certame e titulares de cadastro de reserva, ficando as empresas sujeitas às penalidades nela previstas pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.
- 3.6.** Serão registrados na ARP, nesta ordem:
- a) os dados de identificação dos particulares vencedores, as especificações (inclusive indicando marca e modelo, para materiais e equipamentos), os preços e quantitativos, tudo em conformidade com a proposta do licitante vencedor do certame, por grupo do objeto; e
 - b) os dados de identificação dos particulares interessados em compor o cadastro de reserva, a ordem de classificação de cada interessado e as especificações (marca e modelo, para materiais e equipamentos), por grupo do objeto.
 - c) Após a formalização da ARP, e cumpridos os requisitos de publicidade, os licitantes vencedores (e os interessados em compor o CADASTRO DE RESERVA) estarão TOTALMENTE VINCULADOS aos

termos de sua proposta final e da ARP, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas.

- d)** O Órgão Gerenciador do presente Sistema de Registro de Preços - SRP será a AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER por meio da Gerência de Atas e Contratos.
- e)** Convocado o particular titular do registro para assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho de despesa, havendo recusa injusta ou inércia em fazê-lo, nos prazos e condições fixados, poderá a ARSER, mantida a ordem do cadastro, convocar o particular constante do CADASTRO DE RESERVA, licitante remanescente, ou até mesmo cancelar o registro do fornecedor, nos termos fixados nos arts. 13, parágrafo único, e 20, II, ambos do Decreto Municipal nº 7.892/2013, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
- f)** As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços, em conformidade com o Decreto Municipal nº. 8.415, de 30 de março de 2017.
- 3.7.** O remanejamento de que trata a alínea “f” do subitem anterior somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
- 3.8.** Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666/1993.
- 3.9.** Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, conforme disposto no artigo 14 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.
- 3.10.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, em conformidade com o disposto no §1º do art.12 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.
- 3.11.** A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir; facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro o direito de preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 3.12.** O prazo de vigência da ARP é de 12 MESES, a partir da data de assinatura, salvo as hipóteses de cancelamento contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.
- 3.13.** A revisão e o cancelamento dos preços registrados na ARP obedecerão às disposições contidas no Decreto Municipal n.º 7.496/2013.
- 3.14.** A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem.
- 3.15.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 3.16.** A contratação do fornecedor registrado poderá ser formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme regras insertas no art. 62 da Lei nº 8.666/1993 c/c o disposto no art. 15 do Decreto Municipal nº 7.496/2013, observadas as disposições contidas no **item 27** deste edital.
- 3.17.** As contratações firmadas a partir da ARP poderão sofrer alterações posteriores, observados os limites e condições fixadas no art. 65 da Lei nº 8.666/1993.
- 3.18.** Se o licitante vencedor, convocado nos termos do item **3.1** deste Edital, recusar-se a assinar a ARP, aplicar-se-á o disposto no art. 49 do Decreto Municipal nº 10.024/2019.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET

- 4.1.** O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônica.
- 4.2.** O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado, bem como com a observância de todas as diretrizes e orientações indicadas no site.
- 4.3.** O sistema de que trata o caput será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame.
- 4.4. ATENÇÃO:** A ARSER não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF/COMPRASNET, devendo o particular interessado responsabilizar-se por tal credenciamento.
- 4.5.** O particular interessado (licitante) responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET

- 5.1.** O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônica.
- 5.2.** O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado, bem como com a observância de todas as diretrizes e orientações indicadas no site.
- 5.3.** O sistema de que trata o caput será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame.
- 5.4. ATENÇÃO:** A ARSER não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF/COMPRASNET, devendo o particular interessado responsabilizar-se por tal credenciamento.
- 5.5.** O particular interessado (licitante) responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.6.** Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao Sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.
- 5.7.** O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal, como também a presunção de sua capacidade técnica para operá-lo adequadamente, realizando todas as transações inerentes a este Pregão.
- 5.8.** O licitante é responsável pela comunicação imediata ao provedor do Sistema de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para fins de imediato bloqueio de acesso.
- 5.9.** O licitante responsabilizar-se-á pela utilização da chave de identificação e senha de acesso ao Sistema para participar do Pregão na forma eletrônica.
- 5.10.** O licitante é responsável por solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio, evitando utilizações indevidas por parte de prepostos e/ou terceiros.
- 5.11.** O licitante responsabilizar-se-á pelos ônus decorrentes de eventuais perdas de negócios, como também das sanções cabíveis, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

- 5.12.** Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET

- 6.1.** O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônica.
- 6.2.** O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado, bem como com a observância de todas as diretrizes e orientações indicadas no site.
- 6.3.** O sistema de que trata o caput será dotado de recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame.
- 6.4. ATENÇÃO:** A ARSER não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF/COMPRASNET, devendo o particular interessado responsabilizar-se por tal credenciamento.
- 6.5.** O particular interessado (licitante) responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 6.6.** Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao Sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.
- 6.7.** O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal, como também a presunção de sua capacidade técnica para operá-lo adequadamente, realizando todas as transações inerentes a este Pregão.
- 6.8.** O licitante é responsável pela comunicação imediata ao provedor do Sistema de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para fins de imediato bloqueio de acesso.
- 6.9.** O licitante responsabilizar-se-á pela utilização da chave de identificação e senha de acesso ao Sistema para participar do Pregão na forma eletrônica.
- 6.10.** O licitante é responsável por solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio, evitando utilizações indevidas por parte de prepostos e/ou terceiros.
- 6.11.** O licitante responsabilizar-se-á pelos ônus decorrentes de eventuais perdas de negócios, como também das sanções cabíveis, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.
- 6.12.** Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE

- 7.1.** O particular interessado em participar da presente licitação **OBRIGA-SE** a:
- Responsabilizar-se pela proposta, declarações e demais informações cadastradas no Sistema COMPRASNET;
 - Realizar as declarações eletrônicas exigidas no cadastro da proposta no Sistema COMPRASNET, sem qualquer falseamento da verdade;
 - Remeter, no prazo estabelecido, **EXCLUSIVAMENTE VIA SISTEMA**, os documentos de habilitação e a proposta comercial e, quando necessário, os documentos complementares solicitado no presente Edital (e seus apêndices);

- d) Manter-se *logado (online)* ao Sistema COMPRASNET e acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a Sessão Pública Eletrônica;
- e) Atender tempestivamente aos chamados do Pregoeiro via *CHAT*;
- f) Prestar as informações e/ou encaminhar os documentos solicitados pelo Pregoeiro durante a Sessão, observando as condições e prazos fixados neste Edital e seus Anexos;
- g) Acompanhar as informações e/ou documentos disponibilizados no sítio oficial da Instituição em relação ao presente certame, por meio do endereço (<http://www.maceio.al.gov.br> - editais e licitações);
- h) Cumprir a proposta cadastrada ou o lance registrado;
- i) Assinar a ARP e o instrumento contratual, caso seja vencedor do certame;
- j) Manter-se em situação regular em relação às condições de participação e de habilitação até a data da assinatura da ARP e a(s) contratação(ões), caso seja vencedor;
- k) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;
- l) Não cometer fraude fiscal;
- m) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente;
- n) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de lances;
- o) Não indicar no cadastro da proposta qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa para fins de garantia do anonimato da fase competitiva;
- p) Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF que possam facilitar a comunicação, particularmente telefones e e-mail.

8. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

8.1. O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via Sistema COMPRASNET, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

8.2. PODERÁ participar da presente licitação o interessado que:

- a) demonstrar ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação, e que esteja com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF (item 4) e possuir acesso ao sistema eletrônico provido pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (MPDG), por meio do Portal de Compras do Governo Federal no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.
- b) cadastrar proposta eletrônica, em vernáculo, vinculada ao presente Pregão e anexar, exclusivamente via Sistema COMPRASNET, a proposta comercial em vernáculo e na moeda corrente nacional (e seus respectivos documentos técnicos) e os documentos de habilitação exigidos no Edital (e seus apêndices), até o horário e data de realização da sessão pública de abertura do certame.
- c) Realizar as declarações eletrônicas obrigatórias diretamente no Sistema COMPRASNET (**item 8.11**), por meio das opções “sim” ou “não”, até o horário e data de realização da sessão pública de abertura do certame
- d) não se enquadrar em nenhuma das proibições indicadas nas alíneas do item 6.3 deste Edital.

8.3. NÃO PODERÁ PARTICIPAR da presente licitação interessado que:

- a) não cumprir os requisitos formais indicados no item anterior;
- b) tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência, nos termos do art. 9º da Lei 8.666/1993;
- c) seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;
- d) esteja com o direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE MACEIÓ suspenso, nos termos do disposto no art. 87, inc. III, da Lei 8.666/1993, por decisão definitiva do Prefeito;

- e) esteja impedida de licitar e de contratar com o MUNICÍPIO DE MACEIÓ, nos termos do disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002, por decisão definitiva de órgão ou entidade do Município;
 - f) tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com Administração Pública, nos termos do art. 87, inc. IV, da Lei 8.666/1993, por decisão definitiva de qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, integrantes dos Poderes Legislativo, Executivo e Judiciário da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou por força do art. 46, da Lei 8.443/1993, determinado pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
 - g) sociedades empresárias reunidas em CONSÓRCIO, tendo em vista a natureza e dimensão do objeto e o permissivo contido no art. 33 da Lei 8.666/1993;
 - h) empresas com falência decretada ou em recuperação judicial ou extrajudicial, ressalvado se houver a apresentação de certidão de recuperação judicial ou extrajudicial e comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.
 - i) não seja Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), conforme fixa o art. 48, inc. I e III, da Lei Complementar nº 123/2016; referente ao **grupo 07**.
 - i.1) As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, e do art. 50-A da Lei Complementar Municipal n.º 012, de 29 de outubro de 2009, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais, com vistas a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.
 - i.2) Para fins de estabelecimento da prioridade de contratação, entende-se como Local o Município de Maceió, assim definido pelo decreto nº 8.557 de 14/03/2018.
 - j) organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
 - k) instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017);
 - l) sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, bem como o disposto no Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a AGU.
- 8.4.** A verificação dos impedimentos e condições de participação, previstos no item anterior, ocorrerá somente após a fase de lances, momento no qual o Sistema COMPRASNET permite a identificação das empresas participantes do certame.
- 8.5.** Analisadas as condições de participação, o Pregoeiro decidirá fundamentadamente em relação à não permanência de licitante no certame.
- 9. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**
- 9.1.** O pedido de esclarecimentos referente a este procedimento licitatório deverá ser enviado ao Pregoeiro, até o TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR à data da sessão pública inicial do certame, por meio de registro em campo próprio no nosso site eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>.
- 9.2.** O Pregoeiro, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, prestará os esclarecimentos formalmente solicitados, no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, por meio de registro em campo próprio no nosso site eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>, bem como a resposta será publicada no Sistema COMPRASNET.
- 9.3.** Até o TERCEIRO DIA ÚTIL à data da sessão pública inicial do certame, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá IMPUGNAR o ato convocatório deste Pregão, mediante petição a ser registrada em campo próprio no nosso site eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>.

- 9.4. O Pregoeiro, com apoio da unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, DECIDIRÁ sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, por meio de registro em campo próprio no nosso sítio eletrônico <<http://www.maceio.al.gov.br>>.
- 9.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 9.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação
- 9.7. Acolhida a impugnação contra este Edital e seus anexos, serão procedidas as alterações e adequações necessárias, bem como designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 9.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico <www.comprasgovernamentais.gov.br>, bem como no sítio oficial do Município de Maceió <<http://www.maceio.al.gov.br>> para conhecimento da sociedade em geral e dos licitantes em potencial, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para a obtenção das informações prestadas, que vincularão os participantes e a Administração.
- 9.9. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital e seus anexos, apontando eventuais falhas ou irregularidades que o viciarem, o cidadão ou licitante que não o fizer nos prazos e condições fixados neste item, hipótese em que tal petição não terá efeito de impugnação e não obstaculizará a realização normal da sessão.

10. DO CADASTRO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA COMPRASNET

- 10.1. A participação neste certame licitatório dar-se-á pela utilização da senha de acesso individual ao Sistema COMPRASNET de cada licitante, mediante **prévio cadastro da proposta comercial eletrônica (cadastro da proposta inserida diretamente no sistema Comprasnet que deverá ser sem identificação do licitante) e anexação obrigatória da proposta comercial (proposta comercial anexada que deverá ser identificada) e da documentação de habilitação exigidos neste Edital** (e seu ANEXO I), até a data e horário previsto para abertura da sessão do certame, que não será inferior a 08 (oito) dias contados da data de publicação do aviso do edital.
- 10.2. **ATENÇÃO:** À luz do disposto no art. 26, do Decreto nº 10.024/2019, o licitante deverá, obrigatória e previamente, registrar sua proposta de preços no Sistema, como também ENCAMINHAR EXCLUSIVAMENTE VIA COMPRASNET, de forma concomitante e apenas até a data e horário marcados para abertura da sessão, a respectiva proposta comercial escrita (juntamente com os documentos e informações técnicas de comprovação da qualidade do objeto proposto) e a documentação de habilitação, observadas as exigências contidas nos itens **17 e 19** deste Edital.
- 10.3. O licitante deverá consignar diretamente no Sistema, na forma nele disposta, além da descrição sucinta do objeto a ser fornecido, inclusive com indicação de marca, modelo e fabricação (se for o caso), **a quantidade e os valores unitários e total do objeto proposto**, já incluídas todas as despesas inerentes, tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.
- 10.4. Até a abertura da sessão do certame, o licitante poderá livremente retirar, alterar ou substituir a proposta anteriormente cadastrada, como também excluir ou anexar novos documentos relativos à proposta comercial e/ou habilitação.
- 10.5. Depois da data e horário de abertura da Sessão, não caberá qualquer alteração ou desistência de proposta
- 10.6. **Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica diretamente no COMPRASNET qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o licitante, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA.**

- 10.7.** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 10.8.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 10.9.** 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.
- 10.10.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 10.11.** Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances.
- 10.12.** No momento do cadastro da proposta **comercial** (que deverá ser sem identificação) **deverá o licitante, além de anexar a respectiva proposta comercial escrita (proposta comercial com identificação) e a documentação de habilitação, realizar as seguintes declarações, disponíveis no próprio Sistema (conforme o caso):**
- a)** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
 - b)** que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
 - c)** que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - d)** declaração de elaboração independente de proposta;
 - e)** no caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.
 - f)** que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - g)** que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 10.13.ATENÇÃO:** As declarações mencionadas no subitem anterior serão visualizadas pelo Pregoeiro na fase de habilitação, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de fax, e-mail ou pelo Sistema COMPRASNET.
- 10.14.** A falsidade relativa a qualquer das declarações exigidas no item **8.11** deste Edital sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo das consequências civis e penais que seu ato ensejar.
- 10.15.** O registro de proposta comercial eletrônica vinculado ao presente certame implica, independente de expressa declaração, na(o):
- a)** aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
 - b)** garantia do cumprimento da proposta por prazo mínimo de 90 DIAS, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
 - c)** compromisso do licitante para com o rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições fixadas no Termo de Referência (ANEXO I).

- d) impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta, a partir da data da abertura da sessão eletrônica.
 - e) submissão às sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
 - f) obrigação de participar ativamente do certame (*ONLINE*) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pelo pregoeiro.
 - g) compromisso para com a futura ARP – Ata de Registro de Preços e/ou de toda contratação dela decorrente.
- 10.16.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 10.17.ATENÇÃO:** No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o licitante deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas das especificações dos materiais constantes no CATMAT/CATSERV (COMPRASNET), as ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DO OBJETO LICITADO, para efeito de cotação do preço e formulação da proposta, serão sempre aquelas constantes do termo de referência (ANEXO I).
- 10.18.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.
- 10.19.ATENÇÃO:** Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta.
- 10.20.ATENÇÃO:** Nenhuma proposta comercial ou documentação de habilitação poderá ser encaminhada ao Pregoeiro por e-mail ou outro meio de comunicação antes do encerramento da etapa competitiva, sob pena de quebra do anonimato da competição.

11. DA SESSÃO PÚBLICA ELETRÔNICA

- 11.1.** A Sessão Pública eletrônica deste Pregão será conduzida por Pregoeiro, designado pela autoridade competente, sendo a abertura prevista para a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do Sistema COMPRASNET no sítio eletrônico <www.comprasgovernamentais.gov.br>.
- 11.2.** A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá EXCLUSIVAMENTE mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (CHAT), o qual será gerenciado diretamente pelo Pregoeiro e constará da Ata da Sessão.
- 11.3.** Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, registrar os lances, anexar os documentos e prestar as informações solicitadas, durante toda a licitação, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da preclusão de direitos ou da perda de negócios, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 11.4.** A não anexação ou envio de documentos exigidos no Edital e seus Anexos, bem como a não prestação de informações ou o não pronunciamento em relação a questão suscitada pelo Pregoeiro, além de poder acarretar a oportuna DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002.
- 11.5.** Toda a Sessão Pública será documentada automaticamente pelo sistema na respectiva Ata da Sessão, a qual será gerada e disponibilizada para consulta de todos os interessados por meio do Portal de Compras Governamentais.
- 11.6.** Na hipótese de ocorrer desconexão do Pregoeiro no decorrer da Sessão e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.

- 11.7. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a DEZ MINUTOS, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente 24 HORAS após comunicação expressa aos participantes, por meio do Portal no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 11.8. Cabe ao licitante acompanhar continuamente as informações e documentos divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet <<https://www.maceio.al.gov.br>>.
- 11.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro poderá suspender a Sessão com a devida comunicação prévia via CHAT, como também registrando no Sistema COMPRASNET a nova data e horário para a sua continuidade.
- 11.10. Em face do horário, poderá o Pregoeiro estabelecer intervalo para almoço, sem a suspensão da Sessão, mediante comunicação prévia via CHAT.

12. DA ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

- 12.1. O Pregoeiro verificará preliminarmente as propostas comerciais registradas eletronicamente no sistema e DESCLASSIFICARÁ, por despacho fundamentado, aquelas que não estiverem formalmente conformes com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, respeitados os limites das informações disponíveis.
- 12.2. Será DESCLASSIFICADA a proposta comercial cadastrada no Sistema COMPRASNET que não indicar a marca, modelo e/ou referência do produto cotado (se for o caso).
- 12.3. Não serão aceitas propostas que indiquem quantidade inferior àquela indicada no Termo de Referência (ANEXO I).
- 12.4. Qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa vir a identificar o licitante perante os demais concorrentes poderá importar na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta.
- 12.5. A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.
- 12.6. Somente os licitantes com propostas julgadas em conformidade com as exigências formais do Edital e seus anexos participarão da fase competitiva de lances.
- 12.7. Na etapa de apresentação da proposta e documento de habilitação pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o julgamento.
- 12.8. Caso não existam propostas eletrônicas cadastradas, o Pregoeiro declarará deserto o certame.
- 12.9. Caso todas as propostas cadastradas forem DESCLASSIFICADAS, o Pregoeiro declarará frustrado o certame.

13. DA ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS

- 13.1. A etapa competitiva do certame dar-se-á com o anonimato dos participantes para fins de garantia da lisura do certame.
- 13.2. Aberta a etapa competitiva, os licitantes aptos poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo automaticamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 13.3. Os lances serão apresentados, por cada licitante apto, de forma sucessiva, sempre com valores inferiores em relação aos últimos registrados por eles e registrados pelo Sistema COMPRASNET, sendo aceitos LANCES INTERMEDIÁRIOS.
- 13.4. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante (anonimato).

- 13.5. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro
- 13.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade de cada licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração posterior.
- 13.7. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexecutível, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance
- 13.8. Será adotado na ETAPA COMPETITIVA deste Pregão Eletrônico para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 13.8.1. 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.
 - 13.8.2. 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.
 - 13.8.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
 - 13.8.4. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos de real) .
 - 13.8.5. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 13.9. Durante a ETAPA COMPETITIVA, não serão aceitos dois ou mais lances de valores iguais, prevalecendo sempre aquele que for recebido e registrado primeiro no Sistema COMPRASNET.
- 13.10. Em caso de falha no Sistema COMPRASNET, os lances em desacordo com os procedimentos e ritos fixados neste item deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;
- 13.11. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá figurará na ordem de classificação final com o valor de sua proposta eletrônica inicial.
- 13.12. Havendo desconexão do Pregoeiro durante a ETAPA DE DISPUTA, deverão ser observadas as regras fixadas nos **itens 9.6 e 9.7** deste Edital.
- 13.13. Serão as propostas ou lances finais CLASSIFICADOS, automaticamente, em ORDEM CRESCENTE DE VALORES, segundo o critério objetivo de MENOR PREÇO.
- 13.14. Havendo empresa em situação especial que garanta exercício de direito a tratamento diferenciado, o Sistema COMPRASNET iniciará automaticamente fase específica de desempate (Item 10).
- 13.15. Se não houver lances na ETAPA COMPETITIVA e isso resultar no empate de duas ou mais propostas, o desempate será realizado POR SORTEIO ELETRÔNICO pelo próprio Sistema COMPRASNET.

14. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPPS E DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

- 14.1.** Em relação ao(s) Item(ns) com PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP, não é aplicável o direito de preferência na contratação em caso de empate ficto de fase de lances, nos termos fixados no art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 14.2.** Na fase de PROPOSTA, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's, EPP's, caso a proposta mais bem classificada tenha sido ofertada por empresa de grande porte, e houver proposta apresentada por ME/EPP de valor até 5% superior ao da melhor proposta, o Sistema COMPRASNET, automaticamente, procederá da seguinte forma:
- a)** a ME/EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 MINUTOS, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital e seus anexos, será esta reclassificada como melhor proposta do certame.
 - b)** não sendo registrado um novo lance pela ME/EPP convocada pelo sistema, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no *caput*, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, também no prazo de 5 MINUTOS.
 - c)** havendo empate de valor entre duas empresas beneficiárias do direito de preferência fixada na Lei Complementar nº 123/2006, exercerá tal direito prioritariamente aquele cuja proposta tenha sido recebida e registrada pelo sistema em primeiro lugar.
 - d)** o sistema encaminhará mensagem automática, por meio do *CHAT*, convocando a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a fazer sua última oferta no prazo de 5 MINUTOS, sob pena de decair do direito concedido.
- 14.3.** Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.
- 14.4.** Encerrada a fase lances no sistema Comprasnet, o pregoeiro verificará se há licitantes com prioridade ou preferência de contratação, referente às microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local, referente às licitações que ofertar proposta de preços até 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido, convocando, via chat, as licitantes que se enquadrem nessa situação.
- 14.4.1.** Entende-se por empresas sediadas local aquelas que estejam localizadas conforme disposto no subitem 6.2, alínea i.2 do edital.
- 14.4.2.** Havendo mais de 01 (uma) microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de preço no intervalo de que trata o subitem 12.3, proceder-se-á a classificação das mesmas, em ordem crescente, a fim de lhes assegurar a prioridade em caso de inabilitação da imediatamente melhor classificada.
- 14.4.3.** As demais propostas serão ordenadas na sequência, igualmente em ordem crescente.
- 14.4.4.** Não havendo a participação de microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou, ainda, caso as participantes não se enquadrem no intervalo de preços de que trata o subitem 12.3, ou venham a ser inabilitadas, será o melhor preço válido mantido para fins de futura e eventual contratação.
- 14.5.** Não se aplica o disposto no subitem 12.4 caso o melhor preço válido for ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local.
- 14.6.** Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.
- 14.7.** Na fase de HABILITAÇÃO, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's/EPP's que estejam com problemas de REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, à luz do disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme as seguintes regras:
- a)** em se tratando de microempresas ou empresas de pequeno porte com alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, deverá(ão) ser apresentada(s) e juntada(s)

- aos autos a(s) respectiva(s) certidão(ões) com validade vencida ou com restrição, sendo aceita a situação parcial de irregularidade ali comprovada e julgado "habilitada" a empresa no certame;
- b)** será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões;
 - c)** a não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, ou à assinatura da respectiva ARP, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos;
 - d)** no caso de decadência do direito por não regularização da situação, será facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP ou o contrato ou equivalente ou até cancelar a licitação.

15. DA AFERIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

13.1 Encerrada a ETAPA COMPETITIVA, e transcorrida a fase de exercício do direito de preferência (se for o caso), o Pregoeiro verificará o cumprimento das CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, realizando as seguintes consultas/diligências:

- a)** Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas, etc) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no link <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf>;
- b)** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- c)** Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, no link <http://receita.economia.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/consultas-cnpj>.

13.2 Não cumpridas quaisquer das condições de participação, o Pregoeiro DESCLASSIFICARÁ A PROPOSTA DO PARTICULAR, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO do Sistema COMPRASNET.

16. DA ACEITABILIDADE DO PREÇO FINAL PROPOSTO

- 16.1.** O(A) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.
- 16.2.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- 16.3.** Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.
- 16.4.** O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal deste Órgão ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas contratadas, para orientar sua decisão.
- 16.5.** Caso todos os licitantes tenham apresentado preços finais superiores ao valor estimativo fixado no EDITAL, será realizada negociação prévia (item 15 deste Edital), na ordem de classificação, para fins de redução de preços. Não logrando sucesso tal negociação, o Pregoeiro procederá à desclassificação de todas as propostas, podendo declarar FRUSTRADO O CERTAME, ou aplicar a regra prevista no art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93.

17. DA NEGOCIAÇÃO

- 17.1.** Aceita a proposta melhor classificada, o Pregoeiro procederá à negociação por meio do CHAT, sendo o licitante convocado para, no mesmo prazo fixado pelo Pregoeiro (que não será inferior a 10 minutos), pronunciar-se quanto à possibilidade ou não da redução dos preços, prorrogável a pedido do licitante e a critério do Pregoeiro.
- 17.2.** Eventuais reduções de preços alcançadas na negociação serão registradas no sistema diretamente pelo Pregoeiro, por ocasião da classificação das propostas.
- 17.3.** Na ausência de manifestação do licitante quanto à convocação disposta no item 15.1 deste Edital, o Pregoeiro poderá dar seguimento ao certame, prevalecendo o valor do último lance ofertado, SALVO SE O PREÇO FINAL PROPOSTO FOR SUPERIOR AO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO.
- 17.4.** Caso o preço final da proposta melhor classificada seja superior ao VALOR ESTIMADO, e não havendo sucesso na negociação junto a tal licitante, será desclassificado e proceder-se-á a convocação do licitante remanescente e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 17.5.** 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;

18. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA E DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- 18.1.** Nos termos fixados no Item 8 deste Edital, a PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA (e os documentos técnicos pertinentes ao objeto, se for o caso), como também a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, deverão ser, prévia e exclusivamente, anexadas ou enviadas pelo Sistema COMPRASNET, até a data e horário de abertura da sessão pública do certame, podendo o Pregoeiro, a seu critério e considerando a natureza do objeto e as regras editalícias, solicitar durante a fase de aceitação e julgamento:
- a)** Via CHAT, que a empresa encaminhe a proposta comercial ajustada ao lance final, como também eventual documentação complementar (documentos necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados) necessária ao julgamento, por meio da opção “ENVIAR ANEXO” do Sistema COMPRASNET, no prazo de 02 (duas) HORAS, contados da convocação do Pregoeiro, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério do pregoeiro, desde que a situação assim exija;
 - b)** Na impossibilidade do encaminhamento da proposta readequada ou documentação complementar, via Sistema COMPRASNET, a pedido da licitante, devidamente registrado no CHAT, e com anuência do Pregoeiro (ATENÇÃO: Lembrar que qualquer encaminhamento de proposta ou documentação antes do fim da etapa de disputa prejudicará o anonimato), esse(s) documento(s) poderá(ão) ser enviado(s) por e-mail (gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br), observados os prazos fixados. Neste caso, a referida documentação será disponibilizada no site oficial da Arser (<http://www.maceio.al.gov.br/editais>).
 - c)** Se o licitante não estiver logado e/ou não responder, via CHAT, à convocação do Pregoeiro, terá o prazo indicado na alínea "a" deste item para envio da documentação solicitada, sob pena de decair do direito de participar da licitação e ter sua proposta DESCLASSIFICADA ou ser INABILITADO, observado o disposto no item 9.4 deste Edital;
 - d)** Para fins de viabilização operacional, o Pregoeiro poderá convocar e reconvocar “Anexo” quantas vezes se fizerem necessárias, tendo em vista a finalidade do ato e a ampliação da competitividade.

- 18.2.** Sob pena de INABILITAÇÃO ou DESCLASSIFICAÇÃO, toda a proposta e documentação exigida neste Edital (e seus apêndices) deverá ser emitida em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:
- a)** no caso em que o licitante seja matriz, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da matriz;
 - b)** no caso em que o licitante seja filial, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, desde que conste no próprio documento a validade para a matriz e a filial; como também, quanto ao Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), para o licitante que proceda ao recolhimento dos encargos de forma centralizada;
 - c)** será dispensada a apresentação, no nome e no CNPJ da filial, daquele documento que pela própria natureza apenas seja emitido em nome da matriz;
 - d)** o CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento do licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação;
 - e)** Caso a contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.
- 18.3.** Em se tratando de ME/EPP, e havendo alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP (item 29.1), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões.
- 18.4.** A não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus apêndices, sendo facultado o Município de Maceió convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP (item 29.1), ou até cancelar a licitação.
- 18.5.** Na hipótese de não haver lances na sessão, o pregoeiro poderá julgar a melhor proposta comercial inicialmente cadastrada, caso nessa conste descrição completa do objeto licitado com todas as informações necessárias e suficientes, de maneira que seja possível a análise da qualidade do objeto proposto.
- 18.6.** O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar documentação complementar à proposta e habilitação, poderá ser DESCLASSIFICADO ou INABILITADO e sujeitar-se-á às SANÇÕES ADMINISTRATIVAS previstas neste edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.
- 18.7.** As empresas participantes do certame somente deverão encaminhar propostas, declarações ou quaisquer outros documentos se expressamente previstos no Edital (e seus apêndices) e/ou solicitado pelo Pregoeiro, mediante notificação efetuada pelo canal de comunicação (CHAT), sob pena de serem estes descartados.
- 18.8.** A documentação original ou cópia autenticada, caso seja solicitada expressamente pelo Pregoeiro, deverá ser encaminhada, no prazo de 05 DIAS ÚTEIS, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção à Gerência de Licitações desta ARSER.

19. DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA

- 19.1.** Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, o pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.
- 19.2.** A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, OBRIGATORIAMENTE, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO IV):
- a)** folha de rosto, preferencialmente em papel timbrado da empresa, contendo a razão social e nome fantasia ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, dados do representante que assinará a ARP e/ou Contrato, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;
 - b)** Especificações detalhadas do produto com indicação de marca e prazo de validade (no que couber), sob pena de desclassificação;
 - c)** indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência (ANEXO I);
 - c.1)** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
 - d)** Prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
 - e)** conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
 - f)** declarar que nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente nos custos fornecimento (tais como tributos, licenças, análises, transporte, pedágios, estradas, multas, mão de obra para carga/descarga dos materiais, dentre outros), atendendo assim as exigências do Termo de Referência, anexo I deste edital;
 - g)** certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver (ANEXO I);
- 19.3.** O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a respectiva proposta, por meio da opção “Enviar Anexo” no Sistema COMPRASNET, no prazo de 02 (duas) HORAS podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do Pregoeiro.

20. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

- 20.1.** O julgamento da proposta será realizado pelo critério do MENOR PREÇO, observadas as EXIGÊNCIAS MÍNIMAS do objeto proposto pelo licitante.
- 20.2.** O Pregoeiro poderá solicitar PARECER TÉCNICO à unidade solicitante, para fins de avaliação da conformidade do objeto cotado às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I).
- 20.3.** O Pregoeiro solicitará a apresentação de AMOSTRA, sob pena de não aceitação da proposta, nos termos, prazos, local e condições **descritos no item 10 do Termo de Referência** (Anexo I deste edital), observando-se, também, as seguintes regras e procedimentos:
- a)** a AMOSTRA será solicitada apenas ao licitante classificado temporariamente em primeiro lugar, por intermédio de mensagem (CHAT) no Sistema COMPRASNET com a indicação do local e horário de sessão de avaliação;
 - b)** a análise da AMOSTRA será baseada em critérios técnicos e objetivos, conforme fixado no Termo de Referência (ANEXO I), sendo emitido parecer técnico fundamentado no caso de recusa;
 - c)** o resultado da avaliação técnica será divulgado por meio de mensagem no Sistema COMPRASNET, bem como o parecer técnico será disponibilizado aos interessados no sítio oficial da Instituição <www.maceio.al.gov.br>;

- d) no caso de não haver entrega da AMOSTRA ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de AMOSTRA fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será DESCLASSIFICADA;
 - e) Se a(s) AMOSTRA(S) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) AMOSTRA(S) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 20.4.** Será DESCLASSIFICADA, por despacho fundamentado, a proposta do licitante que, ressalvadas as situações e procedimentos previstos nos itens 18.8 a 18.10 deste Edital:
- a) deixar de indicar, anexar ou comprovar as informações exigidas neste Edital e seus anexos;
 - b) indique objeto que não atenda a todas as exigências de qualidade e às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I);
 - c) não contenha quantidade numérica, contida no Termo de Referência (ANEXO I), no que couber.
- 20.5.** Será CLASSIFICADA a proposta que atenda satisfatoriamente a todas as exigências fixadas no Edital e seus anexos, bem como cujo objeto proposto esteja tecnicamente conforme com as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência (ANEXO I).
- 20.6.** Se a proposta for DESCLASSIFICADA, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital e seus anexos, segundo os procedimentos fixados nos subitens anteriores.
- 20.7.** Escolhida a proposta que melhor atenda aos fins pretendidos, segundo as regras do Edital e seus anexos, o Pregoeiro passará à fase de habilitação.
- 20.8.** Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus anexos que não afetem a essência da proposta do licitante poderão ser dispensadas pelo Pregoeiro, ou até mesmo complementadas via sistema (via CHAT) ou da ferramenta "Enviar Anexo", a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame, mediante despacho fundamentado.
- 20.9.** Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.
- 20.10.** No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:
- a) solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;
 - b) solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;
 - c) sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;
 - d) realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via CHAT, na ata dos trabalhos.
- 20.11.** Sempre que a proposta não for aceita ou for desclassificada, e antes de o Pregoeiro passar à análise da subsequente, haverá nova verificação automática, pelo Sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, podendo reabrir-se os procedimentos previstos no item 13 deste Edital.

21. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

21.1. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

21.2. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, que não consta no SICAF, para o presente certame deverá ser, prévia e exclusivamente, encaminhada via Sistema COMPRASNET, até a data e horário de abertura da sessão eletrônica inicial do certame, e compreenderá:

21.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (conforme o caso):

21.2.1.1. EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);

21.2.1.2. EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);

21.2.1.3. SOCIEDADE EMPRESARIAL: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;

21.2.1.4. SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos no subitem anterior, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;

21.2.1.5. SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

21.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

21.2.2.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

21.2.2.2. prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, Distrital e Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

21.2.2.3. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

21.2.2.4. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

21.2.2.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

21.2.2.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

21.2.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

21.2.3.1. As exigências de qualificação técnica estão definidas no **item 11** do Termo de Referência, Anexo I deste edital;

21.2.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

21.2.4.1. Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

21.2.4.2. Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;

21.2.4.2.1. Serão considerados como na forma da lei o balanço patrimonial assim apresentado:

21.2.4.2.1.1. sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):

21.2.4.2.1.1.1. por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

21.2.4.2.1.2. sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

21.2.4.2.1.2.1. por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou

21.2.4.2.1.2.2. por fotocópia do Balanço Patrimonial devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

21.2.4.2.1.3. sociedade criada no exercício em curso ou com integralização do Capital Social:

21.2.4.2.1.3.1. fotocópia do Balanço de Abertura (ou atualizado), devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

21.2.4.2.1.4. O Balanço Patrimonial deve estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

21.2.4.2.1.5. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

21.2.4.2.1.5.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), calculados e informados no BP ou certidão SICAF, deverão comprovar o Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

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

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

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

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

21.2.4.2.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

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

21.2.4.2.5. O prazo limite para fechamento das Demonstrações Contábeis é até o último dia do mês de maio do ano seguinte ao ano-calendário a que se refira a escrituração.

21.2.5. DECLARAÇÕES

- 21.2.5.1. TRABALHO DE MENOR** - Declaração eletrônica de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- 21.2.5.2. FATO IMPEDITIVO** - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 21.2.5.3. MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE** - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
- 21.2.5.4. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus anexos;
- 21.2.5.5. ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA** - Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

- 21.3.** As declarações exigidas no subitem **19.2.5** deverão ser realizadas eletronicamente no momento do cadastro da respectiva proposta e poderão ser extraídas pelo Pregoeiro diretamente do Sistema COMPRASNET, não sendo de apresentação ou encaminhamento obrigatório pelo licitante.
- 21.4.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 21.5.** O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica", "Regularidade Fiscal e Trabalhista" e "Qualificação Econômico-Financeira", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA, REGULARIDADE FISCAL, TRABALHISTA e QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, exceto as certidões indicadas no subitem 19.2.2 que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados.
- 21.6.** A critério do Pregoeiro, caso haja disponibilidade ONLINE e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sítios institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.
- 21.7.** Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.

22. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

- 22.1.** Havendo julgamento favorável à classificação da(s) proposta(s) comercial(is), o Pregoeiro poderá convocar o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar ao Sistema COMPRASNET, por meio da opção "ENVIAR ANEXO", **no prazo de 02 (duas) HORAS** (podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e a critério do Pregoeiro), DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR, observada a regra contida no itens **20.2 a 20.6** e os procedimentos e regras fixados no item **16** deste Edital.
- 22.2.** Será acessado o SICAF para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, para fins de verificação parcial da habilitação de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

- 22.3.** Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas para fins de cumprimento do exigido no subitem **19.2.5** deste Edital.
- 22.4.** Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em SÍTIOS OFICIAIS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES EMISSORES DE CERTIDÕES E/OU DOCUMENTOS DIVERSOS, como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.
- 22.5.** Caso o licitante esteja com alguma certidão com prazo de validade vencida, no cadastro no SICAF, poderá o Pregoeiro e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.
- 22.6.** Poderá ser **INABILITADO** o licitante que:
- a) deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no item 16 deste Edital;
 - b) apresentar certidão ou outro documento com prazo de validade vencido, ressalvadas os permissivos contidos nos itens **16.3** e **19.3** deste Edital;
 - c) apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital, inclusive quanto ao previsto no item 16.2 deste Edital;
 - d) não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
 - e) não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital e seus anexos.
- 22.7.** Sendo o licitante ME/EPP, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:
- a) será o licitante declarado habilitado no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
 - b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP ou do termo de contrato ou equivalente (item 26.1), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.
 - c) a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior, haverá a decadência do direito à contratação, sendo facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar a ARP (item 27.1) ou ARP, ou até cancelar a licitação.
- 22.8.** No julgamento da habilitação, poderá o Pregoeiro adotar os procedimentos, diligências e decisões previstas nos itens 18.7 a 18.10 deste Edital.

23. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

- 23.1.** Declarado o(s) vencedor(es), o pregoeiro abrirá prazo mínimo de 30 MINUTOS, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua INTENÇÃO DE RECORRER com registro da síntese de suas razões, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por qual(is) motivo(s).
- 23.2.** O recurso administrativo poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pelo Pregoeiro durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.
- 23.3.** Havendo registro de INTENÇÃO DE RECURSO, o Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema, em razão da não observância dos pressupostos recursais de admissibilidade.
- 23.4.** Será rejeitada a INTENÇÃO DE RECURSO de caráter protelatório que:
- a) seja registrada por quem não tenha legítimo interesse;
 - b) seja intempestiva;

- c) não ataque ato decisório ou procedimental praticado pelo Pregoeiro no certame; e/ou
 - d) fundamentada em mera insatisfação do licitante, sem alegação de qualquer fato prejudicial ou desconforme com o presente Edital e/ou com a legislação vigente.
- 23.5.** A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita terá o prazo de 03 DIAS para apresentar as razões do recurso, por meio de registro no sistema, 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.
- 23.6.** Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vistas dos autos ou consultar as informações do certame disponíveis no próprio Sistema COMPRASNET.
- 23.7.** Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, o pregoeiro deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de juízo de retratação:
- a) reconsiderar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a; ou,
 - b) manter inalterada a decisão recorrida.
- 23.8.** Em qualquer das situações contidas no item 18.7, o processo deverá ser submetido, depois de devidamente instruído pelo Pregoeiro, à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente:
- a) decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão do Pregoeiro.
 - b) determinar prévia emissão de pareceres da área técnica interessada e/ou parecer jurídico para fins de decisão.
- 23.9.** Não é imprescindível haver total correspondência entre os fatos e fundamentos indicados na intenção de recurso e as razões escritas do respectivo recurso.
- 23.10.** A não apresentação das razões referente à intenção de recurso registrada no sistema importa preclusão do direito e julgamento do recurso, segundo os fatos e fundamentos indicados na própria intenção.
- 23.11.** Não cabe recurso adesivo por ocasião do exercício do direito de contrarrazoar.
- 23.12.** Na análise e julgamento do recurso, poderá o pregoeiro baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento da unidade técnica responsável pela especificação do objeto, bem como para Assessoria Jurídica e/ou Assessoria Contábil.
- 23.13.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame (item 22).
- 23.14.** No caso de licitações com julgamento POR GRUPO, a aceitação de intenção de recurso apenas suspenderá a tramitação do processo licitatório em relação ao(s) grupo(s) recorrido(s), inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente, sendo realizado o encerramento da sessão e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro em face dos demais grupos do objeto da licitação.
- 24. DA REABERTURA DA SESSÃO**
- 24.1.** A Sessão Pública poderá ser REABERTA, em prazo não inferior a 24 HORAS, em relação ao GRUPO do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:
- a) Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à anulação de atos da fase preparatória ou da própria Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

- b) Constatado erro/impropriedade na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, sendo retroagido o certame aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;
 - c) Licitante declarado vencedor que não assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;
 - d) ME/EPP com restrição da habilitação fiscal e trabalhista que seja vencedora do certame e não comprovar tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
 - e) Licitante vencedor que não mantenha as condições de participação e de habilitação até o momento da assinatura da ARP ou do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.
- 24.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão reaberta, sendo devidamente registrados no Sistema COMPRASNET a data e hora de tal reabertura, observadas os seguintes meios:
- a) A convocação se dará por meio do Sistema COMPRASNET (CHAT ou evento de reabertura) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
 - b) A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados; e,
 - c) A convocação para reabertura também será divulgada com antecedência por meio do sítio oficial da Instituição, <www.maceio.al.gov.br>, cabendo ao licitante acompanhar as informações e publicações contidas naquele canal de acesso.
- 24.3.** À Sessão Pública reaberta aplica-se todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que se retomarão os trabalhos.

25. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 25.1.** Quando não houver recurso administrativo, o Pregoeiro encerrará a sessão e ADJUDICARÁ o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame. Neste caso, o Pregoeiro encaminhará o processo, devidamente instruído, à apreciação da autoridade competente para fins de HOMOLOGAÇÃO.
- 25.2.** Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es), POR GRUPO.
- 25.3.** Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:
- a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
 - b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
 - c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.
- 25.4.** Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

26. DA PUBLICIDADE

- 26.1.** O presente Edital será publicado, em forma de aviso, nos termos estabelecidos no artigo 11 do Decreto Municipal nº 6.417/2004, segundo valor de seu objeto:
- a) no Diário Oficial do Município de Maceió, em todos os casos.
 - b) no Portal de Compras Governamentais, em todos os casos.
 - c) no Diário Oficial da União, quando a fonte de Recursos for Federal.

- d) no jornal de circulação local, para objetos de valor superior a R\$ 650.000,00 (Seiscentos e cinquenta mil) até 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).
- e) no jornal de grande circulação regional ou nacional, para objetos de valor superior a R\$ 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).

26.2. Todos os atos do procedimento licitatório durante a chamada fase externa serão divulgados via Internet <www.maceio.al.gov.br> e no Portal de Compras do Governo Federal – COMPRASNET <www.comprasgovernamentais.gov.br>.

26.3. O Termo de Contrato (item 27.1) e/ou a Ata de Registro de Preços (ARP) será publicado, em forma de extrato, no DOM.

27. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

27.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo I deste edital.

28. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

28.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta de recursos específicos, consignados no Orçamento do Município de Maceió para o presente exercício, classificadas no(s) elemento(s) de despesa e programa(s) de trabalho indicado(s) no orçamento de cada órgão integrante da estrutura administrativa do Município de Maceió.

29. DA CONTRATAÇÃO

29.1. A contratação do objeto da presente licitação será formalizada por intermédio de termo de contrato (ANEXO III deste edital), contendo todas as cláusulas e condições necessárias e suficientes para disciplinar a relação contratual, nada obstante, com a devida justificativa, a contratação poderá ser substituída por Nota de Empenho e/ou por Ordem de Fornecimento, à luz do disposto nos arts. 55 e 62, da Lei 8.666/93.

29.2. A vigência da(s) contratação(ões) decorrente(s) desta licitação observará os prazos e condições fixados no Termo de Referência (Anexo I deste edital).

29.3. O particular com preços registrados na ARP será NOTIFICADO, via e-mail ou por ofício, para, no prazo de 05 DIAS, contados da convocação, assinar e retirar a ARP ou a nota de empenho de despesas e/ou termo de contrato, nos termos do art. 64, da Lei 8.666/1993. O aludido prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma lei..

29.4. Convocado para assinatura ou aceitar da nota de empenho de despesas ou da autorização de compra, o particular deverá (conforme o caso) apresentar a documentação necessária para tanto, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

29.5. Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.

29.6. O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/1993.

29.7. A recusa do particular em atender às convocações deste item, desde que ocorram dentro do prazo de vigência da ARP, sujeita-o às sanções previstas neste Edital e seus anexos, sem prejuízos das demais penalidades legalmente estabelecidas

30. DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

- 30.1.** As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no item 23 do Termo de Referência, anexo I deste Edital.
- 30.2.** A liquidação e o pagamento da despesa será realizado conforme disposto no Termo de Referência (ANEXO I).
- 30.3.** Havendo atraso de pagamento por parte da Administração, e não tendo o particular concorrido de alguma forma para tanto, será devida correção monetária do valor devido, entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$I = \frac{(TX)}{365} I = \frac{(6 / 100)}{365} I = 0,0001644$

365

em que TX é o percentual da taxa anual no valor de 6%

31. DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE PREÇOS

- 31.1.** Os preços registrados na ARP não serão reajustados, conforme estabelece a legislação vigente. Os preços referentes ao(s) objeto(s) contratado(s) poderão ser reajustados se decorridos 1 ANO da data da apresentação da proposta, nos termos fixados no Termo de Referência (ANEXO I).
- 31.2.** Havendo comprovado desequilíbrio contratual, caberá revisão de preços pactuados, para mais ou para menos, nos termos fixados nos arts. 57, § 1º, 58, § 2º e 65, II, d, e §§ 5º e 6º, todos da Lei 8.666/1993.
- 31.3.** No caso de desequilíbrio contratual, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o quantum do impacto negativo na economia contratual.

32. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 32.1.** São sanções passíveis de aplicação aos licitantes participantes deste certame, sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação pertinente:
- a)** **advertência**, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;
 - b)** **multa diária de 0,3%** (três décimos percentuais);
 - c)** **multa de 5%** (cinco por cento);
 - d)** **multa de 10%** (dez por cento);
 - e)** suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de Maceió e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002;
- 32.2.** Os licitantes e a(s) signatária(s) do(s) respectivo(s) contrato(s), estarão sujeitos às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:
- a)** Infrações de menor gravidade que não acarretem prejuízos à Administração ou ao interesse público primário: aplicação da sanção prevista na alínea “a”;

- b) Comportar-se de modo inidôneo ou de forma a tumultuar o certame: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - c) Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - d) Deixar de entregar documentação exigida no edital ou solicitada pelo Pregoeiro: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - e) Não apresentar a documentação e informações necessárias à contratação: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - f) Utilizar robô ou outro meio automático de envio de lances para obter vantagem na competição: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - g) Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura da ARP e contrato ou equivalente (item 30.1), salvo exceção do item 20.7: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - h) Apresentar documentação falsa: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - i) Fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
 - j) Recusar-se a assinar o contrato ou equivalente (item 27.1) dentro do prazo previsto: aplicação da sanção prevista na alínea “d” (calculada sobre o valor total do Contrato);
- 32.3.** No caso de descumprimento das ocorrências elencadas no Termo de Referência (Anexo I) serão aplicadas as penalidades definidas no referido documento.
- 32.4.** Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos deste Edital e dos respectivos Contratos, não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.
- 32.5.** Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, em relação a um dos eventos arrolados no subitem 30.2 ou 30.3, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 32.6.** A critério deste Município, nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, e considerando a gravidade da infração cometida, ocorrendo quaisquer das hipóteses indicadas no subitem 30.2, assim como nos casos previstos no subitem 31.4, a sanção prevista na alínea “e” do item 31.1 poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “d” do mesmo dispositivo.
- 32.7.** As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão depositadas a crédito do Município, no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.
- 32.8.** As penalidades fixadas neste item serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da Gerência de Contratos e Atas da Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados de Maceió deste Órgão - ARSER, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.
- 32.9.** As sanções previstas à fase de execução contratual estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

33. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

33.1. A critério da Administração, poderá a presente licitação:

- a) ter a abertura da sessão ADIADA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial do Município e registro no Sistema COMPRASNET, para fins de obtenção de melhores condições de análise de pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações do edital, ou por outras razões de interesse da Instituição.

- b) ser SUSPENSA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial do Município e registro no Sistema COMPRASNET, para fins de readequação de eventuais falhas e/ou inadequações identificadas.
 - c) ser REVOGADA, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
- 33.2.** ser ANULADA, de ofício ou por provocação de terceiros, caso haja invalidade ou ilegalidade, mediante Despacho escrito e devidamente fundamentado, podendo ser aproveitados os atos pretéritos ao momento da ilegalidade.
 - 33.3.** A anulação do procedimento licitatório induz a da contratação, mantendo-se hígidos todos os atos não contaminados pela ilegalidade declarada.
 - 33.4.** Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.
 - 33.5.** O Pregoeiro, ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, no sentido de ampliar a competição e de melhor alcançar a finalidade pública pretendida com o presente certame.
 - 33.6.** Na contagem dos prazos previstos neste instrumento convocatório, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, conforme determina o art. 110, da Lei nº. 8.666/1993.
 - 33.7.** As regras do presente certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, desde que não comprometam o interesse público primário, a finalidade e a segurança da contratação.
 - 33.8.** A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das regras constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.
 - 33.9.** Será aceito como comunicação oficial e/ou meio de prova das formalidades inerentes a este certame, os documentos, correspondências, comunicação e/ou notificações encaminhadas por fax e e-mail, bem como registradas no Sistema COMPRASNET ou publicada no Diário Oficial, nos termos da legislação.
 - 33.10.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida e relação à integridade do documento digital.
 - 33.11.** A documentação original ou cópia (autenticada nos termos do art. 3º da Lei nº 13.726/2018), caso seja solicitada expressamente pelo pregoeiro, deverá ser encaminhada, no prazo de 05 DIAS ÚTEIS, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção à Gerência de Licitações desta Instituição.
 - 33.12.** O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da CONTRATADA de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento do mesmo.
 - 33.13.** A Secretaria Municipal de Educação não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições previstas na Ata de Registro de Preços
 - 33.14.** A Secretaria Municipal de Educação, ao seu exclusivo critério, poderá, durante os últimos 30 (trinta) dias de vigência da Ata de Registro de Preço, determinar a gradativa redução ou aumento do fornecimento, até a elaboração de um novo contrato

- 33.15.** Os casos omissos neste edital e seus anexos serão resolvidos pelo pregoeiro, que se baseará nos princípios aplicáveis à Administração Pública e às licitações públicas, como também nas disposições contidas na Leis nºs. 8.666/1993 e 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, nos Decretos nºs 10.024/2019, 7.496/2013 e 8.538/2015, e na IN nº 05/2017 - SG/MPDG.
- 33.16.** Maiores esclarecimentos e informações sobre este pregão eletrônico serão prestados pelo pregoeiro no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelo telefone (82) 3312-5100 ou pelo endereço eletrônico <gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br>.

Maceió/AL, 16 de março de 2023.

Cristina de Oliveira Barbosa
Pregoeira PMM/ARSER

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

Rua General Hermes, 1199 – Cambona, CEP 57.017-000 Telefone: (82) 3312-5608 -

<https://maceio.al.gov.br/secretarias-e-orgaos/semed/>

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto deste Termo de Referência constitui - se na eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de **ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, para atendimento das unidades de ensino, escolas e creches, sob a responsabilidade administrativa da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ**, conforme justificativa e especificações contidas a seguir, neste Termo de Referência. (ANEXO I).

2. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO/

- 2.1. Visando garantir a funcionalidade e pleno abastecimento das Unidades de Ensino dessa **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ** há necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o abastecimento, incluindo o aprovisionamento dos gêneros alimentícios, logística e distribuição.
- 2.2. Considerando que a alimentação é um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional– SISAN, e em observância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE disposto na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, torna-se prudente considerar neste certame o quantitativo descrito no anexo I requerido para atender à necessidade de fornecimento da alimentação escolar do Município de Maceió.
- 2.3. Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com maior abrangência em alimentação e nutrição no país, apresenta como diretriz o emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar. Objetivando atender as necessidades nutricionais dos escolares, durante sua permanência no âmbito escolar.
- 2.4. De acordo com o art. 18, da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, os cardápios devem ser planejados para atender as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto Anexo IV dessa Resolução, sendo de
- I. no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia,
 - II. macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;
 - III. no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia,
 - IV. macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
 - V. no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

- VI. no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;
 - VII. no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;
 - VIII. no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.
- 2.5. Tendo em vista o agravamento da situação de insegurança alimentar e considerando que o município de Maceió atende crianças e jovens em situação de risco nutricional, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, através do fornecimento de refeições saudáveis, através de um cardápio que atende as necessidades nutricionais, levando em consideração a faixa etária e a cultura alimentar.
- 2.6. Considerando que o município de Maceió por meio da Secretaria Municipal de Educação de Maceió/ AL atende a aproximadamente 56.703 (cinquenta e seis mil, setecentos e três) alunos, nos níveis/modalidades de ensino Educação Infantil – contemplando Creche e Pré-escola e Ensino Fundamental – incluindo também Educação de Jovens, Adultos e Idosos – EJA por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Segundo o Sistema para Administração e Controle Escolar – SisLAME.
- 2.7. A aquisição dar-se por licitação, obrigatoriamente na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993, conforme o art.24, inciso II da Resolução/PNAE, Nº 06, de 08 de 2020.
- 2.8. Dessa forma, a alimentação é essencial para o desenvolvimento, aprendizagem e garantia do suporte nutricional necessário durante a permanência dos alunos na escola, bem como promoção a formação de hábitos alimentares saudáveis.

3. DAS QUANTIDADES

- 3.1 A metodologia utilizada para atender os quantitativos de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis foi baseada nas quantidades ESTIMADAS pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar da SEMED/ Maceió com base nos cardápios e nas fichas técnicas de preparação .
- 3.1.1 Os quantitativos de gêneros alimentícios citados acima foram calculados através do número de alunos matriculados que consta no Sistema para Administração e Controle Escolar-SisLAME, assim os quantitativos visam atender as necessidades alimentares escolares, promovendo a nutrição e o desenvolvimento dos alunos, considerando a Resolução nº 6/2020.
- 3.1.2 Considerando que o número de alunos referentes ao ano de 2023 poderá sofrer alteração, conforme historicamente se constata no Sistema de Matrícula - SISLAME, o Setor de Alimentação e Nutrição Escolar acrescentou 10% ao valor total, como margem de segurança.
- 3.1.3 Quanto a estimativa utilizada para atender os alunos, teve como base o cardápio escolar, considerando a necessidade nutricional dos alunos e elaborada através do per capita por alimento X quantidade de alunos X incidência no cardápio, respeitando os hábitos alimentares da cultura local, priorizando os alimentos in natura e minimamente processados.

4. DOS PREÇOS

- 4.1 A estimativa de preços será realizada de acordo com a **IN nº 73 de 5 de agosto de 2020**.

4.2 A participação nesta licitação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) seguirá o disposto na Lei Complementar 123/2006, desde que legalmente autorizados a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Termo e em Edital e que apresentem a documentação solicitada no local, dia e horário informado no preâmbulo do Edital.

4.3 Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, àqueles que preenchem os requisitos do art.3.º, da Lei Complementar Federal n.º123/2006.

5.0 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

5.1 O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº 10.024/19, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado. A opção por adotar o Sistema de Registro de Preços (SRP) deve-se ao fato deste sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, reduzindo a quantidade de licitações, por registrar preços e disponibilizá-los por um ano, em Ata, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outros, conforme apontado no Estudo Técnico Preliminar (ETP). Assim, enquadra-se no Decreto nº 7.892/2013.

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses: IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração”.

6. DA ESTIMATIVA DE CUSTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 A estimativa de custo para a aquisição do objeto deste TR será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, elaborada com base na IN nº 73 de 5 de agosto de 2020, para a indicação dos recursos orçamentários.

6.2 Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme Decreto Municipal nº 7.496/2013, de 11/04/2013.

7. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

7.1 Os produtos fornecidos deverão obedecer às normas técnicas, controle de qualidade e atender estritamente as discriminações constantes neste Termo de Referência.

7.2 A CONTRATADA deverá apresentar garantia sobre os gêneros alimentícios, onde os mesmos devem estar em conformidade com as normativas que regulamentam o uso e a qualidade conforme especificação.

7.3 O(s) produto(s) a ser(em) fornecido(s) deve(m) ser acondicionado(s), obrigatoriamente, de forma adequada e resistente e atendendo a legislação em vigor.

7.4 O(s) objeto(s) do presente certame a ser(em) fornecido(s) deverá (ão) estar apropriado(s) para o consumo e com prazo de validade de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Referência partir da data da efetiva entrega do objeto do contrato, observando os artigos 69 e 70 da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores;

7.4 Os produtos requisitados não poderão ser expostos às intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo.

- 7.5 Produtos especificados neste Termo de Referência deverão ser de primeira qualidade. Esse reconhecimento será realizado pelos nutricionistas do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar, conforme definido na etapa de análise de amostras, item 10.
- 7.6 Serão considerados também para fins de controle de qualidade dos produtos, concomitante com o disposto nos itens anteriores, os aspectos relativos à: aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos; inexistência de: manchas, queimaduras, sujidades, insetos, moluscos, bolores, brocas ou larvas.
- 7.7 Os gêneros alimentícios, assim como embalagens primárias e secundárias deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, aprovados e disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura/Pecuária (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) E Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90), nas suas respectivas áreas de competência.
- 7.8 O transporte dos Gêneros Alimentícios Perecíveis – carnes bovina, suína e frango deverá estar rigorosamente de acordo com as exigências contidas na RDC nº 216 da ANVISA (09/2004).
- 7.9 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
- Identificação do produto;
 - embalagem original e intacta,
 - data de fabricação,
 - data de validade,
 - peso líquido,
 - Número do Lote,
 - Nome do fabricante.
 - Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.
- 7.10 O não cumprimento das exigências e obrigações contidas na RDC nº 216 da ANVISA (09/2004), implicará na rescisão contratual e nas penalidades legais cabíveis.
- 7.11 Os alimentos (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e serão devolvidos sempre que não conferirem com as especificações do Edital.
- 7.12 A entrega de quantitativos divergentes do pedido ordinário solicitado (superiores ou inferiores), não será aceita.
- 7.13** A contratada obrigará-se a substituir ou reparar, sem ônus para a SEMED, os gêneros alimentícios que apresentarem defeitos ou inconformidades resultantes da fabricação ou transporte inadequado, no prazo máximo de 24 horas, a contar do dia seguinte ao da notificação de inconformidade.
- 7.14 Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados
- 7.15 Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer dos serviços a que está obrigada sem prévio consentimento por escrito da SEMED.
- 7.18 Os veículos utilizados pelo fornecedor para transporte de alimentos, bem como os responsáveis pela entrega dos alimentos, deverão obedecer aos critérios de higienização, refrigeração e uniformização previstos em regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

- 7.19 O transporte dos alimentos deverá ser feito conforme as exigências normativas, em carro fechado e com a TEMPERATURA ADEQUADA ao transporte destes gêneros. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 7.20 O veículo para transporte de alimentos perecíveis deverá estar equipado com termômetro calibrado e de fácil leitura.
- 7.21 O veículo para transporte de alimentos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável e seguir as recomendações em relação à refrigeração nas seguintes condições:
- ☐ Resfriamento a 4 °C, com tolerância de até 7°C
 - ☐ Refrigeração a aproximadamente 6°C, mas não superior a 10°C ou conforme o fabricante estipula no rótulo.
 - ☐ Congelado a -18 °C, a resistência à temperatura pode chegar a -15°C.
- 7.22 Os entregadores da CONTRATADA, para terem acesso às dependências do CONTRATANTE, deverão vestir uniformes limpos, sapatos fechados e portar identificação funcional visível.
- 7.23 A Validades dos Gêneros Alimentícios deve ser conforme as especificações deste Termo de Referência;
- 7.24 Os alimentos são classificados em perecíveis e não perecíveis, sendo assim fica estabelecido que:
- 7.25 Dos Alimentos Perecíveis:
- a) Frutas, Verduras e Legumes devem ser de 1ª qualidade, todos livres de sujidade;
 - b) Os produtos de origem animal deverão ser entregues com o Selo de Aprovação do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), ou do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) ou do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) e com data de validade mínima conforme as especificações deste Termo de Referência;
- 7.26 Dos Alimentos Não Perecíveis:
- a) Os produtos não perecíveis deverão apresentar validade mínima conforme as especificações deste Termo de Referência.
- 7.27 Manter, durante o período de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TR.

8. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

8.1 De acordo com o art. 5º da IN SLTI/MPOG nº 1/2010:

- a) Os bens deverão ser preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- b) Devem ser observados os critérios gerais para embalagens de alimentos. A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para embalagens em contato com alimentos está definida em regulamentos específicos da ANVISA.

9. DA MODALIDADE, DAS REGRAS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 9.1 O certame licitatório dar-se por Concorrência, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, no regime especial de Sistema de Registro de Preço, por se tratar de aquisição de bens comuns, nos certames da Lei nº 10.520/2002, regulamentada pelo Decreto Federal nº 10.024 de 2019, IN 05/2017 da SEGES/MPDG, conforme disposição da Lei 8.666/93.
- 9.2 A modalidade de licitação ora escolhida, conferirá maior celeridade ao processo, bem como expandir os limites de potenciais licitantes. Sendo o interesse público atendido de forma mais satisfatória, pela adoção dessa modalidade.

9.3 Do sigilo do valor estimado:

9.3.1 Nos termos do art. 15, § 1º do Decreto 10.024/2019, o valor estimado não será divulgado, de acordo com o princípio da economicidade e da competitividade, gerando economia institucional e uso racional e eficaz de recursos públicos direcionados a esta Secretaria.

9.4 Do modo de disputa e lances mínimos:

9.4.1 O Envio de Lances será realizado por meio do modo de disputa aberto.

9.4.2 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 R\$0,10 (dez centavos).

10. DA APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

10. 1 As propostas de preço apresentadas pelos interessados deverão constar:

- a) Seu prazo de validade
- b) A discriminação detalhada dos materiais ofertados;
- c) A quantidade solicitada;
- d) O valor unitário e total;
- e) Garantia, conforme o caso;
- f) Dados relacionados à sociedade empresária, como nome fantasia, razão social, CNPJ, nome do representante legal, telefones de contato e e-mail.

10.1.1 É vedada a substituição da marca, modelo e fabricante do produto depois de aberta a sessão pública do Pregão.

10.1.2 Os valores apresentados nos orçamentos e/ou propostas de preço deverão considerar incluídas todas as despesas que possam influir direta ou indiretamente nos custos, tais como tributos, licenças, análises, transporte, pedágios, estradas, multas, mão de obra para carga/descarga dos materiais, dentre outros.

10. 2 O prazo de validade não poderá ser inferior a 90 dias, em observância ao disposto no Art. 15, § 7º, II, da Lei nº 8.666/93, as quantidades a serem adquiridas devem ser justificadas em função do consumo e provável utilização, devendo a estimativa ser obtida, a partir de fatos concretos.

10.3 A discriminação dos materiais ofertados deverá ser clara e detalhada, citando especificação, modelo e versão, fabricante, procedência e outras características que permitam identificá-los.

10.4 Não será aceita imposição de valor mínimo para faturamento do pedido e de faturamento mínimo na proposta.

10.5 A garantia para produtos avariados, bem como todo e qualquer defeito de fabricação apresentado terá início a partir da data do recebimento definitivo, sem ônus adicional para a SEMED.

10. DA CONVOCAÇÃO DAS AMOSTRAS

10.1 Será exigido do licitante, provisoriamente classificado em primeiro lugar, que apresente AMOSTRA(S) do(s) item(s).

10.2 A AMOSTRA deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto, modelo e nº do ITEM.

- 10.3 Não será aceita a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra ou que não apresentá-la no prazo estabelecido.
- 10.4 A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como original ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste Edital.
- 10.5 Para fins da presente contratação, entende-se por amostra o exemplar completo indicado para apresentação, exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar durante a fase de julgamento da proposta, construído com materiais novos atendendo às especificações e aos requisitos técnicos constantes do Edital, e que permitirá, a partir de adequado processo de análise, a confirmação do enquadramento do bem às exigências técnicas previamente definidas.
- 10.6 O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, quando convocado, deverá apresentar amostra(s) seguindo o mesmo padrão do especificado neste TR e seus Anexos, a ser(em) entregue(s) em até 48 horas, contados da data da convocação do Pregoeiro, no prédio da SEMED, no Setor de Alimentação e Nutrição Escolar (**SANE**), situado na sede da SEMED, no endereço: Rua General Hermes 1199, Bairro: Cambona, Maceió, AL, CEP: 57017-00, no horário das 08h00 às 16h00 horas, para serem analisada(s) pelo setor técnico, que emitirá parecer onde constará aprovada(s) sem ressalvas, aprovada(s) com ressalvas ou reprovada(s).
- 10.7 Os critérios adotados para análise das amostras serão:
- 10.7.1 Análise de conformidade com as especificações do objeto deste TR;
- 10.7.2 Análise de qualidade de insumos utilizados para a fabricação dos produtos, a exemplo da matéria-prima e dos componentes utilizados;
- 10.7.3 Análise da aparência, as amostras não deverão apresentar riscos, bolhas ou defeitos grosseiros, além do esmero na fabricação e qualidade;
- No decorrer do procedimento de análise, a ser realizado por técnico designado pela SEMED, a amostra poderá ser aberta, manuseada, receber cortes, e ser submetida aos testes necessários.
- 10.8 Durante o período de exame da amostra, a SEMED poderá solicitar informações adicionais, referentes aos gêneros alimentícios.
- 10.9 A hipótese de “aprovação com ressalvas” somente ocorrerá caso as citadas ressalvas refiram-se a itens de mera aparência (pormenores que não impliquem incerteza quanto à qualidade e funcionalidade do objeto). Nesse caso, poderá ser disponibilizado novo prazo de 2 (dois) dias úteis para substituição, mediante ajustes ou apresentação de nova amostra.
- 10.10 A reapresentação da amostra, quando da “aprovação com ressalvas”, poderá, a critério da SEMED, ser dispensada, entretanto, será exigida a manifestação formal do licitante confirmando sua ciência quanto às ressalvas apontadas no parecer técnico de análise e sua anuência de que todas as exigências e especificações serão integralmente atendidas no fornecimento do produto final.
- 10.11 Se a amostra não atender integralmente às especificações, o licitante será desclassificado e é dada comunicação oficial do Pregoeiro quanto à reprovação.

11. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E HABILITAÇÃO

- 11.1 As empresas devem apresentar na habilitação, os documentos relacionados abaixo:
- a) ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que, individualmente ou somados, comprove(m) ter a licitante executado fornecimento compatível em características, quantidades e prazo compatíveis com o objeto desta licitação.
- b) Licença de Funcionamento, expedida pelo Órgão SANITÁRIO ESTADUAL ou MUNICIPAL competente, para atividade semelhante ao objeto da presente licitação.

- c) Declaração, assinada por seu representante legal, autorizando a SEMED, independente de aviso prévio, a efetuar visita de inspeção nas dependências da empresa em qualquer fase do processo licitatório bem como na fase de execução contratual, para que sejam comprovadas as condições de armazenamento dos gêneros alimentícios.
- d) Entende-se ser suficiente, quanto à comprovação de qualificação técnica, o atendimento às condicionantes acima citadas de modo a não acarretar risco à Administração Pública.
- e) Os atestados apresentados poderão ser diligenciados de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

12. DAS CONDIÇÕES DE GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1 O adjudicatário será convocado expressamente para, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, assinar a Ata de Registro de Preços.
- 12.2 A convocação dos fornecedores pelo Município de Maceió será formalizada e conterá o endereço e prazo máximo em que deverão comparecer para retirar a respectiva Autorização do Fornecimento.
- 12.3 Quando o vencedor da licitação não fizer a comprovação das condições de habilitação ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços poderá ser convocado outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das multas previstas neste termo de referência e no instrumento contratual e das demais cominações legais.
- 12.4 Providenciar a publicação inicial e trimestral do extrato da ata de registro de preços.
- 12.5 Observar e gerenciar os limites estabelecidos para os Órgãos participantes e não participantes.
- 12.6 Verificar, periodicamente, a vantajosidade dos itens objeto da Ata de Registro de Preço e Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados.
- 12.7 Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.
- 12.8 O objeto descrito neste Termo de Referência será solicitado de ACORDO COM AS NECESSIDADES da Contratante, mediante emissão de empenho e respectivas Autorizações de Fornecimento durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços.

13. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1 A ATA de REGISTRO DE PREÇOS a ser firmada entre o Município de Maceió e o (s) vencedor (es) do certame, terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

- 14.1 À AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER, órgão gestor da Ata de Registro de Preços, é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o cumprimento das especificações e condições desta contratação e, deverá, ainda:
 - 14.1.1 Assinar a Ata de Registro de Preços;
 - 14.1.2 Autorizar os órgãos e entidades participantes do registro de preços a firmar os contratos de adesão nos quantitativos contidos no **anexo I**, de acordo com as eventuais necessidades.
 - 14.1.3 Providenciar a indicação, sempre que solicitado, dos Fornecedores registrados para atendimento às necessidades do órgão ou entidade requerente;
 - 14.1.4. Verificar, periodicamente, a vantajosidade dos itens objeto da Ata de Registro de Preço;

- 14.1.5 Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- 14.1.6 Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

15. DA REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos Fornecedores, com apoio dos Órgãos Participantes, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Órgão Gerenciador convocará os Fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 15.3 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 15.4 A ordem de classificação dos Fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 15.5 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados, em virtude de fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, e o Fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:
- 15.6 Liberar o Fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- 15.7 Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação;
- 15.8 Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

16. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

- 16.1 O Órgão Gerenciador será a ARSER e o único participante do presente Sistema de registro de preço (SRP) será a Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Maceió.
- 16.2 A(s) empresa(s) Detentora(s) da Ata de Registro de Preço oriunda deste certame deverá (ão) manter as mesmas condições de qualidade na prestação dos serviços, bem como a observância de todas as suas obrigações previstas neste documento, indiscriminadamente, a todos os órgãos participantes deste registro de preços.

17. DA ADESÃO À ATA POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

- 17.1 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem.
- 17.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e os órgãos participantes.
- 17.3 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, ao percentual máximo permitido no Decreto Municipal de Registro de

Preços vigente dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o **órgão gerenciador e** órgãos participantes.

- 17.4 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao percentual máximo permitido no Decreto Municipal nº 7.496/2013, de 11/04/2013 de Registro de Preços do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.
- 17.5 Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participante ou já destinadas a aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 17.6 Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

18. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1 O registro do Fornecedor será cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

18.2 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por razão de interesse público;
- b) A pedido do Fornecedor.

18.3 Conforme legislação pertinente, a comunicação do cancelamento do registro de preço deve ser realizada por correspondência com aviso de recebimento ou protocolo, juntando-se comprovante nos autos do registro de preços. Caso o comunicado ignorado, dado por incerto ou considerado inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação deve ser feita por publicação no Diário Oficial do Município. Conforme disposição legal fica assegurado prazo recursal de 5 (cinco) dias úteis.

19. DO FORNECEDOR REGISTRADO

19.1 A licitante adjudicatária será convocada para assinar a Ata de registro de preço no prazo de 05 (cinco) dias.

Acaso inexista a necessidade de formalização de Termo de Contrato, com o recebimento/retirada da Nota de Empenho em questão restará formalizada, de fato e de direito, o ajuste contratual, nos moldes previstos pelo § 4º do Artigo 62 da Lei 8.666/93. Servindo as condições e exigências

constantes do presente Termo e seus anexos, como Cláusulas contratuais que regularão a futura contratação;

- 19.2 A aquisição resultante deste Termo de Referência deverá ser fiel e integralmente executada pelo contratante OU CONTRATADA, de acordo com as especificações e condições deste instrumento, respondendo cada uma das partes pelas consequências da sua inexecução, total ou parcial.
- 19.3 O prazo de vigência do contrato será de 12(doze) meses, a partir da assinatura do instrumento contratual.

20. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 20.1 Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários para a execução da Ata de Registro de preço e respectivos instrumentos contratuais;
- 20.2 Promover o apontamento no dia do recebimento dos produtos, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;
- 20.3 Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades, falhas e imperfeições observadas no cumprimento da contratação para que sejam adotadas medidas cabíveis;
- 20.4 Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 20.5 Emitir Ordem de Fornecimento, ou qualquer outro documento equivalente, com todas as informações necessárias, por intermédio do representante da SEMED designado a comunicar à empresa por meio de e-mail;
- 20.6 A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

21. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 21.1 Comunicar ao Gestor do Contrato, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer anormalidade que impeça o fornecimento dos bens no prazo estipulado;
- 21.2 Fornecer o objeto no prazo estabelecido e no local indicado pela Administração, acompanhadas de notas fiscais para conferência, a qual ocorrerá no ato da entrega e no local de recebimento;
- 21.3 Fornecer produtos de boa qualidade e procedência, em estrita conformidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência;
- 21.4 Responsabilizar-se por todos e quaisquer prejuízos causados ao CONTRATANTE durante a vigência;
- 21.5 Da ata e respectivos instrumentos contratuais, bem como os relativos à omissão pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outras exigências legais inerentes a este instrumento;
- 21.6 Responder, nos termos do art. 18 e seguintes da Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, pelos vícios de qualidade ou quantidade dos materiais adquiridos, que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, sem prejuízo das demais disposições do CDC;
- 21.7 Responsabilizar-se por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato;

- 21.8 Manter as mesmas condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços e instrumentos contratuais;
- 21.9 Indicar o responsável que responderá por todos os atos e comunicações formais;
- 21.10 Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o produto fornecido, bem como pelo seu transporte, até o local determinado para a sua entrega;
- 21.11 Cumprir todas as especificações previstas no instrumento convocatório que deu origem Ata de Registro de Preços;
- 21.12 A responsabilidade pelo fornecimento dos produtos será da(s) CONTRATADA(S), a qual se encontra impedida de transferir para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, este encargo, assim como subcontratar outras pessoas físicas ou jurídicas para executar as obrigações objeto deste instrumento.
- 21.13 Fica assegurado a Secretaria Municipal de Educação, o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues em desacordo com as especificações exigidas no Edital, ficando a(s) empresa(s) CONTRATADA(s) obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo de até 48 horas a contar da sua notificação, que ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação.
- 21.14 A(s) CONTRATADA(S) se obriga a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do material desta contratação em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos materiais empregados ou da execução dos fornecimentos, na forma estabelecida neste Termo de Referência.
- 21.15 As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.
- 21.16 A(s) empresa(s) contratada(s) deverá fornecer os itens estritamente de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência, bem como nos prazos nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de estarem em desacordo com as referidas especificações, bem como não estiver de acordo com os folhetos/catálogos apresentados juntamente com a proposta de preços e aprovada, sob pena de aplicação de sanções administrativas;
- 21.17 Indicar um preposto, que representará a empresa, bem como o número de telefone e e-mail para contato.

22. DO LOCAL, DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

- 22.1 O fornecimento SERÁ DE FORMA PARCELADA, de ACORDO COM AS NECESSIDADES da Secretaria Municipal de Educação, e deverá ser efetuada no prazo máximo de até 48h, a contar da data de recebimento da Ordem de Fornecimento, emitida pelo Gestor e/ou Fiscal do Contrato;
- 22.1 A contratada deverá agendar o fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, mantendo contato com os fiscais indicados na Ordem de Fornecimento no horário de 08h00 às 14h00;
- 22.2 Em caso de necessidade poderão ser solicitadas entregas emergenciais, que deverão ser atendidas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 22.3 Os gêneros alimentícios solicitados pela Secretaria Municipal de Educação deverão ser entregues nos endereços relacionados no **Anexo I-C** deste Termo de Referência, bem como nos endereços futuros das unidades escolares que venham a ser informados na Ordem de Fornecimento; Às unidades escolares da rede municipal de ensino estarão agrupadas em zonas, as quais são definidas a partir das Regiões Administrativas de Maceió. descrito no anexo III, cada zona corresponderá a um lote, perfazendo a seguinte correlação: Zona 1 – Lote 1; Zona 2 – Lote 2; Zona 3 – Lote 3; Zona 4 – Lote 4, o que permite otimizar a logística de entrega,

- 22.4 A entrega deve ser acompanhada da nota fiscal contendo as especificações do objeto, bem como os quantitativos, preços unitários e o valor total;
- 22.5 O recebimento do objeto estará rigorosamente condicionado à verificação do atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e no Edital da licitação e, à contratada que deixar de entregar os produtos ou entregá-los fora das especificações, deverá ser aplicadas as sanções estabelecidas no Termo de Referência e no Edital, além de arcar com todo o ônus proveniente do envio e devolução do objeto;
- 22.6 A entrega não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do objeto contratado, cabendo à contratada sanar quaisquer irregularidades detectadas;
- 22.7 A contratante rejeitará no todo ou em parte a entrega do objeto em desacordo com o Edital e demais instrumentos contratuais;
- 22.8 Os produtos serão recebidos somente pelos Gestores escolares, que procederão às conferências com base nos pedidos escritos e assinados pelos responsáveis do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE);
- 22.9 Para cada entrega deverá ser emitido recibo respectivo, contendo: identificação da unidade solicitante, data, descrição dos itens entregues e seus quantitativos, e assinatura do recebedor;
- 22.10 Somente durante a entrega dos produtos, o veículo transportador poderá utilizar as garagens das unidades escolares, caso tenha, após cadastro de condutor, entregador e veículo;
- 22.11 O acesso ao local de entrega será restrito a veículos de passeio (automóveis) e/ou aos de carga que necessitem de acesso;
- 22.12 Os veículos devem ser de uso exclusivo para transporte de alimentos e obedecer às normas sanitárias vigentes e estar de acordo com o tipo de carga transportada.

23. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 23.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega do material, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada por servidor responsável e acompanhada das seguintes certidões/documentos: Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), FGTS e a Situação perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- 23.2 Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária;
- 23.3 Na nota fiscal/fatura deverá constar a descrição dos produtos entregues, o lote de fabricação, bem como a quantidade, o preço unitário e o preço total de cada um deles;
- 23.4 Na nota fiscal/fatura deverá ser indicado o nome do Banco, nome e número da agência e número da conta corrente onde será creditado o valor relativo ao pagamento constante naquele documento;
- 23.5 A Administração Municipal efetuará as retenções tributárias obrigatórias.

24. DO GESTOR E FISCAL DA CONTRATAÇÃO

- 24.1 Durante a vigência do Contrato, sua execução será acompanhada e fiscalizada pelo Contratante, devendo a Contratada fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento da solicitação;
- 24.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas necessárias;

24.3 A Contratada deverá manter preposto, aceito pelo Contratante, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário;

24.4 O Contratante poderá exigir o afastamento de qualquer profissional ou representante da empresa Contratada que venha causar embaraço a fiscalização do contrato, ou em razão de procedimentos ou atitudes incompatíveis com o exercício de suas funções;

24.5 O Contratante comunicará por escrito à Contratada as irregularidades encontradas na execução dos serviços, definindo as providências e os prazos para a realização das correções consideradas pertinentes;

24.5 Cabe ao fiscal contrato:

24.5.1 Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do serviço;

24.5.2 Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;

24.5.3 Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada (artigos 38 e 109 da Lei 8.666/93) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;

24.5.4 Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas etc.;

24.5.5 Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;

24.5.6 Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando entrega diversa daquela que se encontra especificado no edital da licitação e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;

24.5.7 Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;

24.5.8 Comunicar formalmente ao gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1 Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução do Contrato, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:

- a) Advertência formal: falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração;
- b) Multa: Pelo atraso na entrega do produto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
- c) Multa: Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do produto, caracterizada em dois dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do objeto;
- d) Multa: Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: 5% (cinco por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de 15% (quinze por cento);
- e) Multa: Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento;

- f) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Maceió;
 - g) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.
- 25.2 Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à futura Contratada quaisquer das sanções listadas no **item 25.1**, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejaram.
- 25.3 A critério da Contratante e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nas alíneas “f” e “g” poderão ser aplicadas cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “e”.
- 25.4 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.
- 25.5 As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.
- 25.6 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.
- 25.7 Decorridos 3 (três) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho deverá ser cancelada, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.
- 25.8 A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstem a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:
- a) Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;
 - b) Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
 - c) Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:
 - c.1) Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou
 - c.2) For multada, e não efetuar o pagamento.
- 25.9 O prazo previsto no item 25.8, alínea “c”, poderá ser aumentado para até 5 (cinco) anos.
- 25.10 O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.
- 25.11 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 25.12 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

25.13 As sanções administrativas serão registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

26. DA SUBCONTRATAÇÃO

26.1 Devido à unicidade do fornecimento, é vedada a subcontratação.

27. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

27.1 O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da CONTRATADA de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento do mesmo.

27.2 A Secretaria Municipal de Educação não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições previstas na Ata de Registro de Preços.

27.3 A Secretaria Municipal de Educação, ao seu exclusivo critério, poderá, durante os últimos 30 (trinta) dias de vigência da Ata de Registro de Preço, determinar a gradativa redução ou aumento do fornecimento, até a elaboração de um novo contrato.

Maceió, 18/ de agosto de 2022

Rafaella Minervina Pessoa

Setor de Alimentação e Nutrição Escolar – SANE/SEMED

De acordo:

José de Barros Lima Neto

Secretário Municipal de Educação

**ANEXO I-A
ESPECIFICAÇÕES**

Nº	DESCRIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE E	QUANTIDADE E ACRESCIDA DE 10%
HORTIFRUTIGRANJEIROS				
CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os itens de hortifruti que seguem devem obedecer as seguintes características: In natura, de ótima qualidade, polpa firme, sem defeitos: rachaduras ou cortes na casca, perfurações e cortes; livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizantes. Suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Uniformidade no tamanho e na cor. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro-ecológicos. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e 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; ✓ estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Obrigatoriamente deverá ter o peso do produto etiquetado. Embalagem secundária: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto e estar de acordo com a legislação de alimentos em vigor.				
1	ABACATE - Nome Científico: <i>Persea americana</i>. Características: Maduro com frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Peso Médio Unitário: Mínimo 600g	KG	5.221	5.743
2	ABACAXI - Nome Científico: <i>Ananas comosus L. Merril</i> Características: De 1ª qualidade, procedente de espécies genuínas e sãs, em grau máximo de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; em perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais.	KG	58.188	64.007

	Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg			
3	ABÓBORA TIPO DE LEITE - Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i> Características: ser fresca e sã, para fins comerciais; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Peso médio por unidade: 1,2 kg.	KG	31.694	34.863
4	ALFACE TIPO LISA - Nome científico: <i>Lactuca sativa</i> . Características: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	1.156	1.272
5	ALHO – Nome científico: <i>Allium sativum</i> . Características: Graúdo, do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, firme, sadios, limpos, isentos de matérias estranhas visíveis, de danos provocados pelo gelo ou pelo sol, de germes visíveis externamente, de umidade, de odores e sabores estranhos, bem como, isento de substâncias nocivas à saúde.	KG	5.215	5.736
6	BANANA TIPO PRATA – OU PACOVAN Nome Científico: <i>Musa acuminata</i> Características: De 1ª qualidade, deve ser fresca e sã; com grau de maturação de 80 a 90%, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. Peso médio por unidade: 70 a 90g.	KG	219.920	241.912
7	BANANA COMPRIDA - Nome científico: <i>Musa cavendishi</i> Características: De 1ª qualidade, deve ser fresca e sã; com grau de maturação de 80 a 90%, que	KG	25.839	28.423

	permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. Peso médio por unidade: 150 g.			
8	BATATA DOCE - Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i> Características: De 1ª qualidade, grádua, fresca, inteira, para fins comerciais e grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	114.080	125.488
9	BATATA INGLESA - Nome científico: <i>Solanum tuberosum, L</i> Características: Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Peso médio por unidade: 70 g	KG	51.035	56.138
10	BETERRABA- Nome científico: <i>Beta vulgaris esculenta</i> Características: Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	1.239	1.362
11	BRÓCOLIS- Nome científico: <i>Brassica oleracea var. italica</i> Características: Fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.239	1.362
12	CEBOLA BRANCA - Nome científico: <i>Allium caepa</i>	KG	50.586	55.645

	Características: Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, não brotada, tenra e com brilho. Peso médio por unidade: 200 g			
13	CEBOLINHA VERDE- Nome científico: <i>Allium schoenoprasum</i> Características: De 1ª qualidade, fresca, aspecto e sabor próprios, maço de boa qualidade, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Peso médio por maço: 500g (sem raízes).	KG	4.865	5.351
14	CENOURA - Nome científico: <i>Daucus carota</i> Características: Extra, sem folhas, tamanho médio, cor alaranjada, coloração uniforme, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitos e larvas, material terroso e sujidades.	KG	61.948	68.143
15	CHUCHU – Nome científico: <i>Sechium edule</i> Características: De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitos e larvas, material terroso e sujidades.	KG	42.066	46.273
16	COENTRO – Nome científico: <i>Coriandrum sativum</i> Características: De 1ª qualidade, fresca, aspecto e sabor próprios, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Peso médio por maço: 500g (sem raízes).	KG	3.539	3.892
17	COUVE-FOLHA TIPO MANTEIGA -	KG	2.469	2.716

	Nome científico: <i>Brassica oleracea</i> L. D.C. Características: De tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
18	GOIABA VERMELHA- Nome Científico: <i>Psidium guajava</i> Características: Deve ser fresca e sã; devendo ser bem desenvolvido e com grau de maturação de 80 a 90%, que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Peso médio por unidade: 150g	KG	28.124	30.936
19	INHAME - Nome Científico: <i>Colocasia esculenta</i> Características: De 1ª qualidade, procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, fresca, compacta, firme, inteira, com coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie; isenta de quaisquer lesões de origem física, mecânica (rachaduras e cortes) ou biológica e que afetem sua aparência.	KG	65.485	72.033
20	LIMÃO TIPO TAITI - Nome Científico: <i>Citrus × latifolia</i> Características: Fresco, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, cor amarela esverdeada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	16.082	17.690
21	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL - Nome Científico: <i>Malus Communis</i> Características: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor	KG	75.203	82.723

	da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.			
22	MAMÃO TIPO FORMOSA – Nome Científico: <i>Carica papaya</i> Características: Com grau de maturação de 80 a 90%, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitos e larvas, material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	75.203	82.723
23	MANGA TIPO TOMMY - Nome Científico: <i>Mangifera indica 'Tommy Atkins'</i> Características: Fresca, de primeira, tamanho médio e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme, com grau de maturação de 80 a 90%. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	38.248	42.073
24	MELANCIA - Nome científico: <i>Citrus vulgaris</i> Características: Deve ser fresca e sã; com grau de maturação de 80 a 90% que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais. Deverão se apresentar inteiros , intactos e firmes. Peso médio por unidade: 5Kg	KG	174.368	191.804
25	MELÃO TIPO ESPANHOL - Nome científico: <i>Cucumis melo</i> Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e com grau de maturação de 80 a 90%, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitos e	KG	51.428	56.571

	larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte			
26	MILHO VERDE EM ESPIGA- Nome Científico: <i>Zea mays</i> Características: Milho verde em espiga, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Estarem isentos de terra aderente fora do normal, outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	UNID	80.770	88.847
27	PIMENTÃO VERDE - Nome Científico: <i>Capsicum annum</i> Características: Ser fresca e sã; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais.	KG	27.789	30.568
28	REPOLHO VERDE- Nome Científico: <i>Brassica oleracea var. capitata</i> Características: Tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	11.440	12.584
29	TANGERINA - Nome Científico: <i>Citrus reticulata</i> Características: Fresca, de primeira, tamanho médio e cor uniforme, com grau de maturação de 80 a 90%, com polpa firme, livre de resíduos de fertilizantes, isento de material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	54.974	60.471
30	TOMATE TIPO VERMELHO - Nome Científico: <i>Solanum lycopersicum</i> Características: Tomate in natura, com aproximadamente 80% de maturação, firme, sem machucados, extra, tamanho, brilho e coloração uniformes, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	115.066	126.573
31	UVA PASSA ESCURA - Uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos.	KG	58	64

	Embalagem primária: Embalagem hermeticamente fechada e rotulada, conforme legislação vigente. Peso líquido: 01kg.			
32	OVO DE GALINHA - Classe A, tipo 3 (três) grande, cor branca. Produto fresco de ave galinácea, íntegro. Sem manchas ou sujidades, odor ou sabor anormais. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA, de acordo com a legislação de alimentos em vigor. Peso médio por unidade: 50g Embalagem: Cartela de papelão prensado com 30 unidades. Bandeja de mercado nova. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias após entrega.	BDJ (30 UND)	40.337	44.371
CARNE E FRANGO				
33	CARNE BOVINA DIANTEIRA DE 2ª QUALIDADE EM CUBOS (ACÉM) Característica Gerais: Congelada a temperatura - 18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC Nº216 ANVISA, não devendo apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deverá manter o aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas) e odor próprio. Tipo de corte conforme solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponeuroses, isenta de cartilagens e ossos. Os cubos devem ter aproximadamente 3 cm. Peso líquido: 01 a 10 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro,	KG	24.993	27.492

	carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
34	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE EM ISCAS (Alcatra) - Característica Gerais: Congelada a temperatura - 18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 10 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.	KG	37.198	40.918

	Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
35	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperatura - 18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente.	KG	48.393	53.233

	Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
36	FILÉ DE FRANGO Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância - 12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC Nº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	60.639	66.704
37	FILÉ DE FRANGO MOÍDO Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância - 12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC Nº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da	KG	60.184	66.202

	espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Com perda máxima deve peso no degelo de 6% do peso bruto. A carne deve apresentar livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
38	FÍGADO BOVINO – Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada,	KG	30.976	34.074

	que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante			
39	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (Merluza) - Características Organolépticas e Físico-Química: De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, odor característico, Com perda máxima de peso no degelo de 10% do peso bruto congelado por processo rápido. Depois de congelado, o produto deve ser mantido e transportado a temperatura de -18º C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.	KG	42.207	46.428

	Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem / Transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
PANIFICAÇÃO				
40	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de farinha de trigo, 50% de farinha de trigo integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo e corantes. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Embalagem primária: Deverá ser em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deve conter data de fabricação e validade. Peso médio por fatia: 25g. Peso por pacote: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Validade mínima: 07 (sete) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	7.553	8.308
41	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – Composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e	PCT	11.329	12.462

	ácido fólico), sal, água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. Embalagem primária: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve conter na embalagem a identificação e procedência, informação nutricional, marca do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Peso médio por fatia: 25g. Peso médio por pacote: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Validade mínima: 07 (sete) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante			
42	PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.	UNID	1.649.220	1.814.142

	Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade. Peso unitário 50g. Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.			
43	TORRADA - (PÃO FRANCÊS) Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. Embalagem: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo data de fabricação e data de validade. Peso médio por pacote: 500g. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	UNID	147.774	162.551
BOLOS CASEIROS				
CARACTERÍSTICAS GERAIS: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, conservantes, corantes e outros aditivos. Características Organolépticas e Físico-Química: Tipo caseiro, feito com matéria-prima de primeira qualidade, sem recheio e sem cobertura. Apresentando cor, sabor, odor e textura característicos. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Acondicionados em formas de papel descartáveis e reembalados individualmente em sacos plásticos atóxicos. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 01 kg. Transporte: Deverá ser em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto e devem estar de acordo com a legislação de alimentos em vigor.				

Validade: O produto deverá ser fabricado até 1 dia antes da data de entrega e possuir validade mínima de 48 horas após entrega.

44	BOLO DE CENOURA	KG	9.063	9.969
45	BOLO DE CHOCOLATE	KG	9.073	9.969
46	BOLO FORMIGUEIRO	KG	18.126	19.939
47	BOLO DE LARANJA	KG	13.595	14.954
48	BOLO MESCLADO	KG	4.532	4.985
49	BOLO DE MILHO	KG	4.532	4.985
50	BOLO DE PASSAS	KG	4.532	4.985
51	BOLO SIMPLES	KG	18.126	19.939

POLPA DE FRUTAS

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Selecionada, isenta de contaminação. Não deve conter a adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem sua composição original, aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, indícios de fermentação ou efervescência, bem como não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos. De acordo com a legislação em vigor.

Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

Embalagem/transporte: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme a legislação de alimentos em vigor.

Peso por unidade: 1kg

Data de fabricação: no máximo 30 dias antes da data de entrega na unidade requisitante.

52	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	KG	13.768	15.145
53	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI	KG	3.579	3.937
54	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU	KG	13.101	14,411
55	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	KG	11.202	12.322
56	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA	KG	13.768	15.145
57	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	KG	2.007	2.208

DERIVADOS DE LEITE

58	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO - Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em	UNID	8.392	9.231
----	---	------	-------	-------

	pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. 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/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml Validade mínima: 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.			
59	MANTEIGA COM SAL Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0%	UNID	26.442	29.086

	Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido: 200g. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.			
60	QUEIJO MUÇARELA – Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Validade mínima: 10 (dez) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	10.709	11.780
61	QUEIJO COALHO	KG	2.266	2.492

	Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Data de fabricação: até 7 dias antes da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Peso líquido: 1kg Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Transporte: deverá se manter a uma temperatura 10-12º C.			
ESPECIARIA				
CARACTERÍSTICAS GERAIS: constituído de folhas sãs, limpas e secas. Deve estar livre de sujidades e contaminantes. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno atóxico,				

limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.				
62	LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Laurus nobilis L.</i> Peso líquido de 4g.	UND.	7.800	8.580
63	MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Ocimum basilicum L.</i> Peso líquido de 7g.	UND.	4.457	4.903
64	ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Origanum vulgare.</i> Peso líquido de 10g.	UND,	4.295	4.725
65	SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: <i>Petroselinum crispum.</i> Peso líquido de 8g.	UND.	3.913	4.304
SEMIPERECÍVEIS				
66	AÇÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	29.684	32.653
67	CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacaueiro Theobroma cacao, liberta	UNID	16.492	18.141

	por fermentação do invólucro, dessecada e tostada. Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 45 (quarenta e cinco) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
68	ADOÇANTE - Características Gerais: Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente, frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	625	688
69	ADOÇANTE CULINÁRIO - (FORNO E FOGÃO)	UNID	1.450	1595

	Características Gerais: Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente a altas temperaturas. Embalagem primária: caixa, lata ou pote plástico com no mínimo 400 g, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.			
70	ARROZ BRANCO - tipo 1 Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3.837	4.221
71	ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1 Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz “in natura”, que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação.	KG	67.511	74.263

	Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.			
72	AVEIA EM FLOCOS FINOS Característica Organoléptica e Físico-Química: O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos finos, sendo pré-cozida (instantânea), devendo a mesma ser enriquecida com vitaminas e sais minerais. O produto deverá estar em bom estado de conservação, aspecto generalizado, sem mofo, livre de fermentação, odor estranho, isento de pragas e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: Acondicionadas em embalagem que atenda a resolução de alimentos em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 450g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 45 (quarenta e cinco) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.368	5.905
73	BISCOITOS DOCE TIPO MARIA/ MAISENA SEM GLÚTEN - Indicado para pessoas em dieta com restrição de glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e	UNID	1.038	1.142

	que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. ISENTO DE LACTOSE. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e validade, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
74	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e validade, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.038	1.142
75	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão	UNID	1.038	1.142

	rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
76	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UND	1.038	1.142

77	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.038	1.142
78	COCO RALADO - Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem primária: Plástica, íntegra, atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração Peso líquido: 100g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.	UND	2.880	3.168

	Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
79	CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 250g. Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	9.875	10.862
80	CANELA EM PÓ - Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em embalagem plástica de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 30g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.	UNID	5.540	6.094

	Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
81	COLORÍFICO/COLORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Característica Organoléptica e Físico-Química: Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	46.360	50.996
82	COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de	UNID	2.880	3.168

	alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
83	FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.260	1.386
84	FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa.	UNID	3.776	4.154

	Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
85	FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	147.532	162.285
86	FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum vulgares, beneficiado. Deverá ser	KG	554	609

	fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
87	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	16.508	18.159

88	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	9.762	10.738
89	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	8.817	9.699
90	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos.	UNID	1.440	1.584

	Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
91	FLOCÃO DE ARROZ - Produto derivado do arroz. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, brancos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	57.312	63.043
92	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade. Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	UNID	276.272	304.427

	lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 200g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
93	LEITE DE COCO - Emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por processos mecânicos adequados. Ingredientes: Obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros; podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto emulsão líquido espesso, podendo haver separação da emulsão; isento de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em garrafas de vidro ou plástico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Peso líquido: 500ml. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 1 (um) mês antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	42.892	47.182

94	MACARRÃO DE ARROZ - Macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Peso líquido: 500g. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.312	5.843
95	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	53.149	58.464

96	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	17.111	18.822
97	MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.	UNID	16.453	18.098

	Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
98	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos. Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	30.210	33.231
99	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal. Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml.	UNID	5.585	6.143

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
100	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 400g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	11.087	12.195
101	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária : Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 400g.	UNID	9.670	10.637

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
102	SAL REFINADO - Sal iodado. Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	2.966	3.262
103	VINAGRE DE ÁLCOOL Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado, Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.. Peso líquido: 750ml. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	6.077	6.684
FÓRMULA INFANTIL				
104	FÓRMULA INFANTIL FASE 01/ DE PARTIDA - Fórmula infantil para lactentes até 06 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS	UNID	503	553

	e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.			
105	FÓRMULA INFANTIL FASE 02/ DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil para crianças de 06 a 12 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.030	5.533
106	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE - Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose, em pó, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	503	553

ANEXO I-B
PAUTA DE ALIMENTOS

QUANTITATIVOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA LICITAÇÃO PROCESSO: 6500 . 66341/2022												
Nº	GÊNEROS	UNIDADE DE MEDIDA	RA -01	RA -02	RA -03	RA -04	RA -05	RA -06	RA -07	RA -08	TOTAL	TOTAL ACRESCIDO DE 10%
HORTIFRUTI GRANJEIRO												
1	Abacate (kg)	1000	155	764	202	387	642	1.040	1.717	314	5.221	5.743
2	Abacaxi (kg)	1000	1.518	8.960	2.323	4.458	6.303	12.173	18.714	3.739	58.188	64.007
3	Abóbora leite (kg)	1000	1.138	3.670	927	2.475	5.643	5.761	10.343	1.735	31.694	34.863
4	Alface lisa (kg)	1000	20	206	64	89	70	270	357	81	1.156	1.272
5	Alho (kg)	1000	160	692	190	403	765	1.024	1.677	304	5.215	5.736
6	Banana prata/pacovam (kg)	1000	7.992	25.588	6.948	16.776	39.828	41.368	70.820	10.600	219.920	241.912
7	Banana comprida (kg)	1000	1.047	2.759	795	1.985	4.939	4.358	8.590	1.365	25.839	28.423
8	batata doce (kg)	1000	4.490	12.255	3.409	8.992	21.677	19.816	37.756	5.685	114.080	125.488
9	Batata inglesa (kg)	1000	1.715	6.016	1.663	4.070	8.821	9.674	16.432	2.644	51.035	56.138
10	Beterraba (kg)	1000	21	220	68	95	75	289	382	87	1.239	1.362
11	Brócolis (kg)	1000	21	220	68	95	75	289	382	87	1.239	1.362
12	Cebola branca (kg)	1000	1.586	6.631	1.801	3.907	7.572	9.831	16.327	2.931	50.586	55.645
13	Cebolinha verde (kg)	1000	156	627	169	375	748	935	1.574	280	4.865	5.351
14	Cenoura (kg)	1000	2.149	7.404	1.987	4.840	10.549	11.499	20.155	3.365	61.948	68.143
15	Chuchu (kg)	1000	1.493	4.836	1.287	3.321	7.513	7.730	13.676	2.210	42.066	46.273

16	Coentro (kg)	1000	98	490	130	274	489	725	1.125	207	3.539	3.892
17	Couve folha manteiga (kg)	1000	42	439	136	190	150	577	761	173	2.469	2.716
18	Goiaba vermelha (kg)	1000	862	3.970	1.052	2.152	3.666	5.524	9.168	1.730	28.124	30.936
19	Inhame (kg)	1000	2.566	7.013	1.950	5.164	12.498	11.405	21.638	3.250	65.485	72.033
20	Limão taiti (kg)	1000	497	2.123	571	1.241	2.388	3.145	5.182	935	16.082	17.690
21	maçã vermelha nacional (kg)	1000	2.167	11.047	2.947	5.710	9.061	15.159	24.437	4.674	75.203	82.723
22	Mamão formosa(kg)	1000	2.167	11.047	2.947	5.710	9.061	15.159	24.437	4.674	75.203	82.723
23	Manga tommy (kg)	1000	1.172	5.399	1.431	2.927	4.986	7.513	12.469	2.353	38.248	42.073
24	Melancia (kg)	1000	5.344	24.612	6.522	13.343	22.729	34.249	56.843	10.727	174.368	191.804
25	Melão espanhol (kg)	1000	1.343	7.915	2.051	3.940	5.578	10.755	16.542	3.304	51.428	56.571
26	Milho verde em espigas (unid)	1	1.821	10.055	2.963	6.450	13.597	17.667	24.167	4.050	80.770	88.847
27	Pimentão verde (kg)	1000	875	3.626	970	2.147	4.200	5.390	8.976	1.605	27.789	30.568
28	Repolho verde (kg)	1000	427	1.358	359	872	1.960	2.030	3.789	645	11.440	12.584
29	Tangerina (kg)	1000	1.992	6.397	1.737	4.194	9.957	10.342	17.705	2.650	54.974	60.471
30	Tomate vermelho (kg)	1000	3.557	15.237	4.112	8.888	16.968	22.506	37.098	6.702	115.066	126.573
31	Uva passa escura (kg)	1000	1	7	2	5	10	13	17	3	58	64
32	Ovos (bandeja c/ 30 unid)	30	1.463	4.697	1.276	3.080	7.304	7.590	12.980	1.947	40.337	44.371
CARNE E FRANGO												
33	Carne bovina em cubo (gr)	1000	732	3.141	981	2.119	3.818	5.042	7.966	1.194	24.993	27.492
34	Carne bovina em iscas (kg)	1000	1.371	4.341	1.180	2.862	6.506	6.660	12.241	2.037	37.198	40.918
35	Carne bovina moída (kg)	1000	1.651	5.952	1.576	3.732	7.972	9.038	15.773	2.699	48.393	53.233
36	Filé de frango	1000	1.973	7.793	2.090	4.684	9.351	11.588	19.672	3.488	60.639	66.703

37	Filé de frango moído (kg)	1000	2.251	6.975	1.983	4.587	10.583	10.679	19.876	3.250	60.184	66.202
38	Fígado bovino (kg)	1000	672	4.092	1.127	2.461	4.803	6.857	9.335	1.630	30.976	34.074
39	Filé de peixe merluza (kg)	1000	1.332	5.592	1.562	3.234	6.178	8.160	13.655	2.494	42.207	46.428
PANIFICAÇÃO												
40	Pão de forma integral (pc 500g)	500	325	804	232	576	1.435	1.222	2.551	409	7.553	8.308
41	Pão de forma tradicional (pc 500g)	500	487	1.205	347	864	2.152	1.833	3.827	613	11.329	12.462
42	Pão seda (unid 50g)	1	59.760	191.910	52.110	125.820	298.710	310.260	531.150	79.500	1.649.220	1.814.142
43	Torradas (pc 500g)	500	5.618	16.148	4.160	11.588	27.926	25.984	48.418	7.932	147.774	162.551
44	Bolo de cenoura (kg)	1000	166	488	118	323	852	760	1.512	213	4.432	4.875
45	Bol de chocolate (kg)	1000	332	976	236	646	1.704	1.520	3.024	426	8.864	9.750
46	Bolo formigueiro (kg)	1000	166	488	118	323	852	760	1.512	213	4.432	4.875
47	Bolo de laranja (kg)	1000	332	976	236	646	1.704	1.520	3.024	426	8.864	9.750
48	Bolo mesclado (kg)	1000	166	488	118	323	852	760	1.512	213	4.432	4.875
49	Bolo de milho (kg)	1000	166	488	118	323	852	760	1.512	213	4.432	4.875
50	Bolo de passas (kg)	1000	166	488	118	323	852	760	1.512	213	4.432	4.875
51	Bolo simples (kg)	1000	166	488	118	323	852	760	1.512	213	4.432	4.875
POLPA DE FRUTAS												
52	Polpa de fruta, acerola (kg)	1000	100	260	65	175	461	411	819	120	2.411	2.652
53	Polpa de fruta, abacaxi (kg)	1000	130	280	77	210	554	493	983	140	2.867	3.154
54	Polpa de fruta, caju (kg)	1000	100	260	65	176	461	411	819	120	2.412	2.653
55	Polpa de fruta, goiaba (kg)	1000	100	260	65	175	461	411	819	120	2.411	2.652
56	Polpa de fruta, manga (kg)	1000	130	280	77	210	554	493	983	140	2.867	3.154

57	Polpa de fruta, maracujá (kg)	1000	80	200	49	135	355	316	630	100	1.865	2.052
DERIVADOS DE LEITE												
58	Bebida láctea de frutas (emba 900ml)	900	361	893	257	640	1.594	1.358	2.835	454	8.392	9.231
59	Manteiga (uni 200g)	200	902	3.161	843	2.043	4.541	4.937	8.574	1.441	26.442	29.086
60	queijo mussarela (kg)	1000	434	1.102	315	826	2.134	1.808	3.543	548	10.709	11.780
61	Queijo coalho (kg)	1000	97	241	69	173	430	367	765	123	2.266	2.492
ESPECIARIA												
62	Folha de louro desidratado (emb. 4g)	4	300	825	825	825	1.163	1.388	2.063	413	7.800	8.580
63	Manjerição desidratado (emb. 7g)	7	171	471	471	471	664	793	1.179	236	4.457	4.903
64	Óreganodesidratado (emb. 10g)	10	180	330	495	330	670	820	1.230	240	4.295	4.725
65	Salsa desidratada (emb. 8g)	8	163	413	413	413	581	694	1.031	206	3.913	4.304
SEMIPERECÍVEIS												
66	Açúcar cristal (kg)	1000	413	1.220	296	805	2.130	1.890	3.780	530	11.064	12.170
67	Cacau em pó 100% cacau - (emb. de 500g)	500	598	1.919	521	1.258	2.987	3.103	5.312	795	16.492	18.141
68	Adoçante (emb. 100ml)	100	25	30	45	75	105	125	185	35	625	688
69	Adoçante culinário (forno e fogão) (emb. 400g)	400	50	250	80	150	210	260	380	70	1.450	1.595

70	arroz branco polido, tipo 1 (1kg)	1000	600	50	60	260	417	700	1.050	700	3.837	4.221
71	Arroz parboilizado (kg)	1000	1.833	9.727	2.938	5.210	8.341	13.885	21.435	4.142	67.511	74.263
72	Aveia em flocos finos (emb 450g)	450	82	1.007	153	411	332	1.296	1.712	376	5.368	5.905
73	Biscoito doce tipo maria/maizena sem gluten (emb. 350g)	350	38	111	28	67	201	177	364	51	1.038	1.142
74	Biscoito doce tipo maria (pc 350g)	350	38	111	28	67	201	177	364	51	1.038	1.142
75	Biscoito doce tipo integral (pc 350g)	350	38	111	28	67	201	177	364	51	1.038	1.142
76	Biscoito salgado integral (350g)	350	38	111	28	67	201	177	364	51	1.038	1.142
77	Biscoito sagado tipo crean cracker (350g)	350	38	111	28	67	201	177	364	51	1.038	1.142
78	Coco ralado emb. 100g	100	100	480	160	300	420	520	1.274	179	3.433	3.776
79	Café em pó (pc 250g)	250	265	826	223	810	2.475	2.047	2.885	71	9.602	10.563
80	Canela em pó (30g)	30	333	640	173	420	993	993	993	993	5.540	6.094
81	Colorífico (kg)	100	1.450	5.990	1.639	3.599	7.103	9.018	14.901	2.662	46.360	50.996
82	Cominho (100g)	100	100	480	160	300	420	520	760	140	2.880	3.168
83	Farinha de mandioca (kg)	1000	21	224	69	97	77	294	388	88	1.260	1.386
84	farinha de milho (pc 500g)	500	162	402	116	288	717	611	1.276	204	3.776	4.154
85	Farinha de milho flocada (pc 500g)	500	5.619	16.426	4.333	11.369	27.367	25.922	48.664	7.832	147.532	162.285
86	farinha de trigo kg	1000	20	96	12	60	84	102	152	28	554	609
87	Feijão carioca (kg)	1000	435	2.432	702	1.282	1.951	3.433	5.236	1.037	16.508	18.159

88	Feijão Fradinho (kg)	1000	166	1.736	538	752	594	2.282	3.010	685	9.762	10.738
89	Feijão preto (kg)	1000	150	1.568	486	679	536	2.061	2.719	619	8.817	9.699
90	Fermento em pó químico	100	50	240	80	150	210	260	380	70	1.440	1.584
91	Flocão de arroz (pc 500g)	500	2.245	6.152	1.709	4.523	10.907	9.987	18.945	2.844	57.312	63.043
92	Leite em pó (pc 200g)	200	10.214	30.030	8.115	21.316	53.223	49.516	90.291	14.048	276.752	304.427
93	Leite de coco (bem. 500ml)	500	1.623	4.798	1.437	3.394	7.733	7.633	14.098	2.177	42.892	47.182
94	Macarrão de arroz (emb. 500g)	500	150	665	169	419	878	1.081	1.665	285	5.312	5.843
95	Macarrão espaguete (pc 500g)	500	1.497	6.654	1.691	4.192	8.787	10.813	16.656	2.859	53.149	58.464
96	Macarrão parafuso (pc 500g)	500	353	2.408	579	1.352	2.420	3.845	5.210	944	17.111	18.822
97	Macarrão talharim (pc 500g)	500	336	2.353	564	1.298	2.255	3.708	5.018	921	16.453	18.098
98	Milho para mungunza (pc 500g)	500	1.298	3.214	926	2.304	5.739	4.888	10.206	1.634	30.210	33.231
99	Óleo de soja (900 ml)	900	175	732	199	431	836	1.086	1.802	324	5.585	6.143
100	Proteína texturizada de soja cor clara (pc 400g)	400	450	1.142	327	855	2.206	1.869	3.670	568	11.087	12.195
101	Proteína texturizada de soja cor escura (pc 400g)	400	389	992	283	747	1.937	1.639	3.192	491	9.670	10.637
102	Sal refinado (kg)	1000	85	337	90	206	425	814	859	149	2.966	3.262
103	Vinagre (750 ml)	750	246	672	187	469	1.114	1.027	2.027	335	6.077	6.684
FORMULA INFANTIL												
104	Fórmula infantil fase 01 / de partida (emb.. 400g)	400	100	680	200	200	50	2.280	1.280	240	5.030	5.533



105	Fórmula infantil fase 02 / de seguimento (emb. 400g)	400	10	68	20	20	5	228	128	24	503	553
106	Fórmula infantil especial isenta de lactose (emb. 400g)	400	10	68	20	20	5	228	128	24	503	553

ANEXO I-C
RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPECTIOS ENDEREÇOS

ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES			
ZONA - 01			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL CICERA LUCIMAR	Avenida Gustavo Paiva, 2559 Mangabeiras	Vizinha a Sococo
2	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR ORLANDO ARAÚJO	Rua Dr. José Sampaio Luz, S/N – Ponta Verde	Por trás do Supermercado Bompreço da Ponta Verde
3	C.M.E.I. PROFª MARIA DO SOCORRO TAVARES	Rua Carlos de Miranda, 257 - Poço	Rua do Moinho MOTRIZA
4	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA JOSÉ CARRASCOSA	Rua Diegues Júnior, 224 - Poço	Em frente ao viaduto (antiga praça Bonfim)
5	ESCOLA MUNICIPAL ZANELI CALDAS	Praça da Maravilha, 87/93 - Poço	Vizinho ao 2º Centro de Saúde
6	ESCOLA MUNICIPAL ALMEIDA LEITE	Rua Virgílio Guedes – Ponta Grossa	Próximo ao terminal de ônibus da Rua Cabo Reis/ No final da rua dos Timbiras
7	ESCOLA MUNICIPAL PROF. ANTÍDIO VIEIRA	Rua Paulo Neto - Trapiche	Rua em frente à Garagem da Auto Viação Veleiro Próximo ao Trapichão
8	C.M.E.I DOUTOR ANTÔNIO MARIO MAFRA	Rua 15 de Março - Levada	Entra na Praça Santo Antônio, no final da rua entra à esquerda, fica próximo ao Colégio Carvalho
9	ESCOLA MUNICIPAL PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA	Rua Ary Pitombo, 290 - Trapiche	Rua em frente ao ginásio do SESI, em direção à praia Uma rua antes do HGE
10	C.M.E.I LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Vizinho a Escola Lindolfo Collor
11	C.M.E.I MESTRE MARIO IZALDINO	Rua Senador Arnon de Melo S/N – Pontal da Barra	No final do Pontal, ao lado da Motonáutica

12	C.M.E.I SÃO SEBASTIÃO	Rua Edgar de Góes Monteiro, S/N - Prado	Uma rua antes da pecuária no sentido Centro-Trapiche (Depois da PM, entra à direita)
13	C.M.E.I SUZANA PALMEIRA	Rua Álvaro Marinho, S/N - Prado	Vizinho à escola São sebastião
14	C.M.E.I TEREZA DE LISIEUX	Rua 15 de Março – S/N - Levada	Próximo ao Colégio Nosso Lar/ Próximo à escola Mário Mafra
15	ESCOLA MUNICIPAL PROF. DERALDO CAMPOS	Rua Tenente Moisés S. Firmino. S/N - Vergel	No terminal de ônibus do Vergel
16	C.M.E.I VICE GOVERNADOR FRANCISCO MELLO – CAIC	Avenida Senador Rui Palmeira, S/N Trapiche da Barra	Vizinho ao Papódromo
17	ESCOLA MUNICIPAL DR JOSÉ BANDEIRA DE MEDEIROS	Rua Guaicurus, nº 77 - Ponta Grossa	Antigo Prédio do Colégio Santos Dumont (entra na rua da praça que leva à SLUM)
18	ESCOLA MUNICIPAL LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Nos fundos do prédio da Guarda Municipal
19	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA APARECIDA	Rua Carlos de Souza Netto, 13 - Ponta Grossa	Próximo às Igrejas Católica e Quadrangular
20	C.M.E.I NOSSA SENHORA DA GUIA	Avenida Siqueira Campos, 24/27 - Prado	Próximo a Escola Antídio Vieira
21	ESCOLA MUNICIPAL NOSSO LAR	Rua Professor Mário Broad - Levada	Prédio do antigo Colégio Élio Lemos.
22	C.M.E.I PADRE SILVESTRE VREDEGOOR	Praça Afrânio Jorge - Prado	Na Praça da Faculdade
23	ESCOLA MUNICIPAL PIO X	Rua Profa. Maria José Loureiro, 200 - Prado	Duas ruas por trás do cemitério. Rua sem saída
24	ESCOLA MUNICIPAL RUI PALMEIRA	Av. Monte Castelo, S/N - Vergel	Principal do Vergel
25	ESCOLA MUNICIPAL SILVESTRE PÉRICLES	Praça Dr. Caio de Aguiar Porto Pontal da Barra	Na principal do Pontal- lado esquerdo
26	ESCOLA MUNICIPAL TEREZA DE JESUS	Rua Sargento Jaime Pantaleão , 75 - Prado	Rua em frente ao Cemitério Nª Srª da Piedade - Prado
27	CMEI WALTER PITOMBO LARANJEIRAS	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Coladinha com a Escola Lindolfo Collor

28	ESCOLA MUNICIPAL PROF. RANILSON FRANÇA SOUZA	Rua Prof. Mário Broad , 36 - Levada	Vizinha à escola Nosso Lar
29	C.M.E.I MARIA APARECIDA BEZERRA NUNES	Conjunto Residencial dos Pescadores – Rua Ari Pitombo, S/N- Trapiche da Barra Praia do Sobral	Dentro do Conjunto Vila dos Pescadores
30	C.M.E.I. BENEVIDES EPAMINONDAS DA SILVA	Av. General Luiz de França Albuquerque, 1585 Riacho Doce	Após a Praça
31	HERBERT DE SOUZA	Av. General Luiz de França Albuquerque- Rod. AL 101 Norte Jacarecica	Vizinho ao posto BR Petrobrás. Fica no antigo prédio da Cobel (Lixão)
32	ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL FLORIANO PEIXOTO	Rua da Igreja, S/N– Ladeira Manoel Lopes dos Santos -Ipioca	No alto da ladeira. Rua da Igreja de N. Srª. do Ó
33	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA	Conjunto Otacílio Holanda, S/N - Saúde	A escola fica na avenida principal de Saúde
34	ESCOLA MUNICIPAL PADRE PINHO	Rua Quebrangulo, S/N– Cruz das Almas	Por trás do 6º Distrito de Polícia, após o Posto de Gasolina
35	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO BARBOSA	Rua Arnaldo Braga S/N Cruz das Almas	Apelido: Escola do cuscuz
36	ESCOLA MUNICIPAL SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	Praça Vera Cruz - Cruz das Almas	A Escola fica próximo a praia Por trás da igreja Sagrado Coração
ZONA - 02			
1	ESCOLA MUNICIPAL HIGINO BELO	Avenida Santa Rita de Cássia – S/N - Farol	Rua da Igreja Santa Rita Próxima à Praça do Centenário
2	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ CARNEIRO	Avenida Bernardes Lopes, S/N - Farol	Por trás da Casa Vieira
3	C.M.E.I Mª DE LOURDES VIEIRA	Praça Gonçalves Ledo, S/N - Farol	Subindo a ladeira do Brito, dentro da praça
4	CMEI LUIZ CALHEIROS JÚNIOR	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, 400 - Serraria	Logo depois do Campo Arena
5	ESCOLA MUNICIPAL LUIZA OLIVEIRA SURUAGY	Rua Padre Cícero- S/N, Ouro Preto	Em frente ao Conjunto do PAR

6	ESCOLA MUNICIPAL PROF. MANOEL COELHO NETO	Rua Manoel Florentino da Silva, 190 - Farol	Fica na Vila Saem, antiga Associação de Moradores-AMOSA Vizinha à Igreja Católica
7	C.M.E.I JOÃO BATISTA MASCARENHAS DE MORAIS	Praça Osório Gato, S/N - Pitanguinha	Vizinha à Igreja Católica Próxima ao posto de Saúde
8	ESCOLA MUNICIPAL RADIALISTA EDÉCIO LOPES	Alameda Célia dos Anjos, 6 - Jardim Petrópolis	Antigo Colégio Laércio Rosa
9	ESCOLA MUNICIPAL PROF. AURELIO BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA	Conjunto Freitas Neto, Rua F, S/N – Benedito Bentes II	Logo após a entrada do Conjunto Selma Bandeira Próximo à Caixa d'água
10	ESCOLA MUNICIPAL BENEDITA DA SILVA SANTOS	Conjunto Bela Vista 1, Loteamento 15/16 – Benedito Bentes II	Próximo ao Colégio Jorge de Lima
11	C.M.E.I BRENO AGRA	Avenida Garça Torta, S/N – Benedito Bentes I	Próximo à Escola Estadual Eunice de Lemos Campos, de frente ao Salão Requite da Beleza e Loja Multicoisas
12	C.M.E.I. HELOÍSA MARINHO DE GUSMÃO MEDEIROS	Conjunto Freitas Neto – Av. Moacir Andrade, S/N – Benedito Bentes II	Próximo ao Terminal de ônibus do Conjunto Moacir Andrade
13	ESCOLA MUNICIPAL DRª ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	Conjunto Luiz Pedro III – Rua Robert Lyra, 4 - Benedito Bentes II	Após o Conjunto Selma Bandeira. No final da pista principal/ Próximo ao Terminal de ônibus/Fica dentro do Conj. Luis Pedro III
14	CMEI DULCINETE BARROS	Loteamento casa forte Antares - Antares	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
15	ESCOLA MUNICIPAL ELMA MARQUES CURTI	Avenida Benedito Bentes, 671 Conjunto Benedito Bentes II	Em frente à Casa Lotérica. Próximo à feirinha/Próximo a farmácia do trabalhador
16	ESCOLA MUNICIPAL FREI DAMIÃO	Avenida Mundaú, 120 – Benedito Bentes II	Ao lado do Posto de Saúde do Conjunto Frei Damião/ Em frente a loja do Antônio Móveis Paulista, na Av. principal do CJ Frei Damião

17	C.M.E.I JOSÉ M ^a DE MELO	Avenida Belo Horizonte, S/N Benedito Bentes	Caic/Benedito Bentes na entrada do Benedito Bentes II
18	ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE FÁTIMA LIRA	Rua A - 45, Nº 134 – Benedito Bentes I	Em frente à rua da Panificação Vitória
19	ESCOLA MUNICIPAL DR ^a NISE DA SILVEIRA	Loteamento Terra de Antares, S/N - Serraria	Entra ao lado do Hiper Bompreço Próximo ao Posto Jacutinga
20	ESCOLA MUNICIPAL PADRE BRANDÃO LIMA	Av. Antônio Lisboa de Amorim, 100- Benedito Bentes	UNIT do Benedito Bentes
21	ESCOLA MUNICIPAL PROF. PETRÔNIO VIANA	Conjunto Carminha, S/N Conjunto Benedito Bentes II -	Perto do Posto de Saúde e da Base Militar O Conjunto Carminha fica após o Conjunto Frei Damião
22	ESCOLA MUNICIPAL PAULO HENRIQUE COSTA BANDEIRA	Rua Norma Pimentel da Costa nº 11 - Benedito Bentes I	Em frente ao Terminal Integrado de Ônibus do Benedito I
23	ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ CLEMENTE	Rua A 32 - Quadra A 32, nº 35 – Benedito Bentes I	Entrando pela AV. Garça Torta, Perto do Supermercado CESTÃO
24	ESCOLA MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO	Av. Cachoeira do Meirim/ Lira, S/N- Benedito Bentes	
25	C.M.E.I PROF ^a ELZA LIRA	Rua W, Conjunto Selma Bandeira – Benedito Bentes II	Próximo ao Supermercado Asa Branca. Por trás da Escola Selma Bandeira
26	ESCOLA MUNICIPAL SELMA BANDEIRA	Conjunto Selma Bandeira - Benedito Bentes II	Rua principal do conjunto Selma Bandeira/Na praça principal do Conj. Selma Bandeira, ao lado do posto da PM
27	ESCOLA MUNICIPAL CECILIA PONTES CARNAÚBA	Avenida Gilberto Soares Pinto – 763 – Antares I	Por trás da ADEFIN(antiga Adefal)
28	C.M.E.I. PRES. FRANCISCO DE PAULA RODRIGUES ALVES	Av. Cachoeira do Meirim ,S/N – Benedito Bentes I	Vizinho ao 5º Batalhão do Benedito Bentes

29	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA IVONE SANTOS DE OLIVEIRA	Conjunto Residencial Cidade Sorriso I – Benedito Bentes II	Após o Posto de Saúde, antes da entrada do Conjunto Selma Bandeira
30	C.M.E.I GOVERNADOR LUIS ABÍLIO DE SOUZA NETO	Rua P, Quadra E S/N – Cidade Sorriso II – Benedito Bentes II	Após o Conjunto Freitas Neto, Vizinho à Caixa D'água e ao CRAS
31	C.M.E.I. JOSÉ MADLTTON VITOR DA SILVA	Lot. Bela Vista II, S/N- Conj. Benedito Bentes II	Vizinho ao Posto de Saúde. Antes da entrada do conjunto Cidade Sorriso I.
32	C.M.E.I MARIA SALETE DA SILVA	Av. Antonio Lisboa de Amorim- S/N- Benedito Bentes	Próximo ao condomínio Recanto das Estrelas e a fábrica da Coca Cola. Na rua da Panificação Flor do Bairro
33	C.M.E.I PROFESSORA MARIA JOSÉ DE OLIVEIRA	Loteamento Recanto dos Contos, Av. Tancredo Neves S/N – Benedito Bentes	Próximo a UPA do Benedito Bentes
34	CMEI SILVANO BARBOSA	Residencial José Aprígio de Melo - Benedito Bentes II	Rua principal do Aprígio Vilela
ZONA - 03			
1	C.M.E.I AGENOR FERNANDES PONTES	Vila Goiabeira, Nº 132 – Fernão Velho	Próximo à estação de trem
2	ESCOLA MUNICIPAL DOM MIGUEL FENELON CÂMARA	Via principal do Jardim Petrópolis II, Quadra D – 26, S/N - Chã da Jaqueira	Fica na via principal da Chã da Jaqueira, em frente a quadra de esportes da Boa Vista.
3	ESCOLA MUNICIPAL HERMÍNIO CARDOSO	Rua Barão de Jaraguá – Fernão Velho	Vizinho à Estação Ferroviária
4	ESCOLA MUNICIPAL TRADUTOR JOÃO SAMPAIO	Praça Central, Conjunto João Sampaio - Jardim Petrópolis	Localizada dentro da Praça Central. Vizinho ao Terminal de Ônibus
5	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA I	Av. Denilma Bulhões, S/N- Jardim Petrópolis	Subindo a ladeira do Parque Municipal Próximo ao Supermercado Flor do Bairro
6	ESCOLA MUNICIPAL MAJOR BONIFÁCIO DA SILVEIRA	Avenida Jornalista José Batista dos Santos , 277 - Gruta	Proximo ao Terminal de ônibus da Rotary

7	C.M.E.I PROFª MARIA NILDA DOS SANTOS SILVA	Rua Santa Clara, S/N – Chã da Jaqueira-Conjunto Mutirão	Vizinho ao Centro Comunitário/ Próximo ao terminal de ônibus
8	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO CAFÉ	Rua Leonildo Cardoso, S/N – Rio Novo	Próximo à Praça da Estação de trem
9	ESCOLA MUNICIPAL ZILKA DE OLIVEIRA GRAÇA	Quadra A 28, S/N, Conjunto João Sampaio I - Jardim Petrópolis	Próximo ao terminal de ônibus do Conjunto João Sampaio
10	ESCOLA MUNICIPAL MARCOS SORIANO	Conj. Jardim Petrópolis II B. Qd. H 03, Lote 08 - Petrópolis Maceió- AL.	Entrando em frente a PETROSINEG
11	ESCOLA MUNICIPAL SERGIO LUIZ PESSOA BRAGA	Av. Gov. Lamenha Lins, S/N – Chã da Jaqueira	No final da Chã da Jaqueira. Próximo à Escola estadual João Paulo II
12	ESCOLA VEREADOR BRAGA NETO (prédio em reforma)	Rua Eliete Rolemberg de Figueiredo,163 - Clima Bom	Rua por trás da garagem da Real Alagoas
13	C.M.E.I PROFESSORA SÔNIA MARIA CAVALCANTE	Rua General Hermes-s/n Cambona	Ao lado da Secretaria Municipal de Educação de Maceió- SEMED
14	CMEI MESTRA VIRGÍNIA	Rua São Luiz, Conjunto Tocantins, “N”, S/N – Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
15	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FEITOSA	Rua são Luiz - Conjunto Tocantins, quadra N, S/N Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
16	ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO SEMEÃO LAMENHA LINS	Rua Major José Joaquim Calheiros, S/N - Jacintinho	Próxima à Escola Municipal Kátia Assunção Próximo à feirinha
17	ESCOLA MUNICIPAL ARNON AFONSO FARIAS DE MELLO	Conjunto José da Silva Peixoto, Rua A, S/N, Quadra 01 - Jacintinho	Av. principal do Conj Jose Peixoto (assim que entra do lado esquerdo)
18	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR BALTAZAR DE MENDONÇA	R. Pedro Jeronimo dos Santos, S/N - Jacintinho	Rua ao lado do Supermercado Ponto Certo
19	C.M.E.I MARIA LIEGE TAVARES DE ALBUQUERQUE	Rua São José S/N - Jacintinho	Rua em frente do Ginásio Erivaldo Maia
20	C.M.E.I ROSANE COLLOR	Rua José Reis Campos, S/N - Jacintinho	Próximo ao Posto de Saúde José Araújo, na pista que liga Jacintinho ao Feitosa

21	ESCOLA MUNICIPAL DOM HELDER CÂMARA	Rua Acre, S/N - Feitosa	Entra na esquina da Farmácia Popular Preço Baixo
22	ESCOLA MUNICIPAL PROFª EULINA ALENCAR	Rua Coaracy Fonseca , S/N- Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
23	ESCOLA MUNICIPAL GERUZA COSTA LIMA	Rua Santa Margarida, nº 222 - Jacintinho	Rua em frente à Panificação Pandoca
24	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR HENRIQUE EQUELMAN	Conjunto Velho Rui – COHAB, 56 - Jacintinho	Próximo à Drogaria Vitória Fica no Centro Social Urbano do Jacintinho
25	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO XXIII	Rua Dr Jose Joaquim Araújo, 57 - Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
26	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CORREIA COSTA	RUA LOURIVAL DE AGUIAR PESSOA, S/N - SERRARIA	Começo da Avenida nova do Ouro Preto, vindo da via expressa
27	ESCOLA MUNICIPAL KÁTIA PIMENTEL ASSUNÇÃO	Rua Breno Cansanção , nº 788-Jacintinho	Em frente à feirinha, vizinho ao Supermercado Todo Dia
28	ESCOLA MUNICIPAL PROF LENILTO ALVES SANTOS	Rua Enfermeiro Mariano, S/N - Jacintinho	No alto da Ladeira do Óleo
29	ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR ANTONIO ASSUNÇÃO	Loteamento Santa Terezinha – Quadra A LOT 04 - Serraria	Entrando no Conj. José Tenório, no final dos prédios, 1ª rua à Esquerda
30	ESCOLA MUNICIPAL OLAVO BILAC	Rua Governador Lamenha Filho, S/N - Feitosa	Rua principal do Feitosa, próximo à garagem da Viação Progresso
31	ESCOLA MUNICIPAL PROF. PAULO FREIRE	Avenida José Airton Gondim Lamenha, S/N - São Jorge	Em frente ao posto de gasolina REYAUTO Extensão do muro do Residencial Costa Norte
32	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR POMPEU SARMENTO	Avenida Muniz Falcão – S/N – Barro Duro	Em frente à Faculdade UMJ (antiga FAT)
33	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARILÚCIA MACEDO	Rua Antônio Zeferino dos Santos, Nº20 - Jacintinho	Entrando na rua do antigo Banco do Brasil Por trás da Casa de Custódia
34	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIZETTE CORREIA	Avenida Menino Marcelo , loteamento Casa Forte, Quadra A, Lote 8 - Serraria	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
35	C.M.E.I. PROFª. RUTH BRAGA QUINTELA CAVALCANTE	Rua Pastor Eurico Calheiros 502 - Jacintinho	Próximo ao CMEI Rosane Collor

36	ESCOLA MUNICIPAL AUDIVAL AMELIO	Conjunto Luiz Pedro IV, S/N – São Jorge	Final do Conjunto Luiz Pedro. Próximo ao Depósito São Jorge
ZONA - 04			
1	ESCOLA MUNICIPAL MARIA CARMELITA CARDOSO GAMA-CAIC	Cidade Universitária (UFAL), Km 14 BR 104 - Tabuleiro	Dentro da UFAL, lado esquerdo
2	C.M.E.I CASA DA AMIZADE	Avenida Santana, Nº 300 – Tabuleiro dos Martins	Rua principal do Cleto Marques. Rua da Transpal e SMTT. Fica ao lado da Delegacia
3	ESCOLA MUNICIPAL CESAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	Rua Boa Esperança, S/N – Santos Dumont	Após a escola do Carimbão
4	ESCOLA MUNICIPAL CICERO DUÉ DA SILVA	Avenida Menino Marcelo, 1391 – Tabuleiro dos Martins Cidade Universitária	Em frente à entrada do Distrito Industrial, indo pela Via expressa/ Dentro do conjunto Tabuleiro do Martins
5	ESCOLA MUNICIPAL CLETO MARQUES LUZ	Rua P, S/N - Colina dos Eucaliptos - TABULEIRO DOS MARTINS	Próxima ao Terminal de ônibus do Conjunto Colina dos Eucaliptos
6	ESCOLA MUNICIPAL PROF. CORINTHO CAMPELO DA PAZ	Conjunto INOCOOP Rua A – 5, S/N Cidade Universitária	Entra na delegacia e no final da rua entra a esquerda, próximo ao terminal de ônibus do Eustáquio Gomes
7	C.M.E.I HERMÉ MIRANDA	Rua João Monteiro, Nº 316 – Tabuleiro do Martins (Tabuleiro Novo)	Indo pela avenida Durval de Góes Monteiro, depois da Transpal, à direita
8	ESCOLA MUNICIPAL PROFª KYRA MARIA BARROS PAES	Rua Muniz Falcão – S/N – Clima Bom	Entrando na rua da Igreja Universal/ Vizinho ao Posto de Saúde Djalma Loureiro
9	C.M.E.I LEDA COLLOR DE MELLO	Rua em projeto, Quadra A, S/N, Conjunto Osman Loureiro – Clima Bom	Próximo à fábrica de concreto Redemix/ Próximo a Escola Estadual Maria Salete Gusmão de Araújo
10	ESCOLA MUNICIPAL DR. DENISSON MENEZES	Rua Arthur Ramos, Quadra 09, S/N - Conjunto Dênisson Menezes Cidade Universitária	Por trás do Complexo Penitenciário/Por trás da UFAL

11	ESCOLA MUNICIPAL DOM ANTONIO BRANDÃO	Rua do Quadro -S/N Tabuleiro dos Martins	Rua em frente à Igreja Católica Santa Luzia do Tabuleiro/ Próximo ao Cartório/Entrando na Bomba de Gonzaga
12	ESCOLA MUNICIPAL PROFª DONIZETE CALHEIROS	Rua José Hermes Damasceno (antiga Av. Uberaba), S/N – Santa Lúcia	Rua do Aeroclub
13	C.M.E.I GRACILIANO RAMOS	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
14	ESCOLA MUNICIPAL PROFª HÉVIA VALÉRIA MAIA AMORIM	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
15	ESCOLA MUNICIPAL JAIME AMORIM MIRANDA	Av. Belmiro Amorim, Nº 760 – Santa Lúcia	Na avenida principal da Santa Lúcia Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente a Escola Jaime de Altavilla
16	ESCOLA MUNICIPAL JAIME DE ALTAVILLA	Rua Dilermano Reis, S/N, Loteamento Santa Lúcia – Tabuleiro do Martins	Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente à escola Jaime Amorim Miranda
17	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ HAROLDO DA COSTA	Conjunto Salvador Lira, S/N – Tabuleiro dos Martins	Próximo ao campo Marituba e ao Posto de Saúde José Pimentel Amorim
18	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA II	Rua Drª Nadja França, Nº 32, Conjunto Rosane Collor – Clima Bom	Próximo ao Terminal de ônibus do Rosane Collor. Próximo à Escola Zumbi dos Palmares/ Próximo a panificação Que talento
19	ESCOLA MUNICIPAL LUIS PEDRO DA SILVA IV	Residencial Gama Lins Cidade Universitária	Após a UFAL (por trás)
20	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL PEDRO DOS SANTOS	Av. Corinto da Paz, Loteamento 17 - Conjunto Santos Dumont	A escola fica em frente à Praça do Colégio do Carimbão
21	ESCOLA MUNICIPAL Mª DE LOURDES DE MELO PIMENTEL	Rua Padre Cícero, Village Campestre II – Cidade Universitária	Ao lado da feirinha do Village II

22	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA DE FÁTIMA MELO DOS SANTOS	Av. Maceió, Nº 342 - Tabuleiro do Martins	Próximo ao Maceió Móveis
23	ESCOLA MUNICIPAL PROFª NATALINA COSTA CAVALCANTE	Rua Rotary, S/N - Tabuleiro do Martins	Na feirinha do Cleto, entrar na rua em frente ao supermercado LÍDER.
24	NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL -NDI	BR 104, KM 14 CAMPUS UFAL, Cidade Universitária	Fica dentro da Ufal
25	ESCOLA MUNICIPAL OCTÁVIO BRANDÃO	Rua José Lobo de Medeiros, Nº 374 - Tabuleiro dos Martins	Por trás do Mini Pronto Socorro do Tabuleiro Perto da Bomba do Gonzaga
26	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO SURUAGY	Av. Maceió S/N Tabuleiro – Tabuleiro dos Martins	Em frente à Feirinha do Tabuleiro
27	ESCOLA MUNICIPAL PROFª SILVIA CELINA NUNES LIMA	Rua Benedito Loureiro, nº 2001 Village Campestre II Cidade Universitária	Fica após a feirinha do Village II (Depois da feirinha)
28	ESCOLA MUNICIPAL SUZEL DANTAS	Rua Antônio Monteiro de Carvalho, S/N (antiga Rua da Floresta) – Tabuleiro dos Martins	Próxima ao Posto de Saúde Ib Gatto
29	C.M.E.I TOBIAS GRANJA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas, na segunda rua à direita.
30	ESCOLA MUNICIPAL PROFª JAREDE VIANA DE OLIVEIRA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas/ Próximo a casa do estudante, na rua por tras da Paragominas
31	ESCOLA MUNICIPAL YEDA OLIVEIRA	Av. José Camelo de Freitas, 595- Tabuleiro	Antiga Escola Ribeiro Marques. Rua da loja de material de construção Total Giro
32	ESCOLA MUNICIPAL ZUMBI DOS PALMARES	Conjunto Rosane Collor, Quadra M S/N - Clima Bom	Próximo ao terminal de ônibus. Vizinho à Subestação da Chesf

33	ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE LIMA	Av. Belmiro Amorim, Nº 1750 – Santa Lúcia	Na avenida principal do Santa Lúcia, próxima à curva do Cambucy
34	C.M.E.I MONSENHOR LUÍS BARBOSA	Rua Gabino Besouro, S/N – Village Campestre II - Tabuleiro do Martins	No final da rua de barro, vizinho ao conjunto residencial de apartamento/ Fica no final do Village II, próximo ao canavial
35	ESCOLA MUNICIPAL GASTONE LÚCIA DE CARVALHO BELTRÃO	Conjunto Residencial Jardim Royal II, S/N- Cidade Universitária	Próximo à segunda Caixa D'água / Fica na praça central do Jardim Royal
36	C.M.E.I ANA CAROLINA GALINDO FORTES FERREIRA SANTIAGO	Loteamento Novo Jardim, S/N- Conjunto Eustáquio Gomes de Melo Cidade Universitária	Fica no Conjunto Novo Jardim Depois da UFAL, entrando na avenida principal do Eustaquio Gomes
37	C.M.E.I FULVIA DE BARROS MOTT ROSEMBERG	Av. Alice Karoline, S/N- Village Campestre/ Tabuleiro dos Martins	Ao lado da Vila Olímpica
38	CMEI MARTHA CÉLIA BERNARDES	Rua Dr. Juracy Pereira S/N. Conjunto Santa Maria.	Saída do Conjunto Eustáquio Gomes cruzamento da BR 104. Ecoponto Santa Maria. Entrando na rua do Acessórios Mineirão.

ANEXO II

MINUTA DE ARP - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____ /2023

Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, CNPJ nº. 26.981.455/0001-29, Avenida da Paz, n.º 900, Jaraguá, Maceió/AL – 57.022-050 neste ato representada pela Diretor Presidente, XXXXXXXXX, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, institui a presente ARP - Ata de Registro de Preços, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o número XX/2023. – CPL/ARSER, do tipo MENOR PREÇO, processada nos termos do Processo Administrativo nº. 6500.066341/2022, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 15, inc. II, e §§ 1º a 4º, da Lei nº. 8.666/93, regulamentados pelos Decretos Municipais nºs. 7.496/2013 e 8.415/2017, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. A presente ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atendimento das Unidades de ensino, escolas e creches da Secretaria Municipal de Educação de Maceió, cujas especificações, marca(s)/modelo(s), preço(s), quantitativo(s) e fornecedor(es) foram previamente definidos por meio do procedimento licitatório supracitado, conforme abaixo descrito resumidamente:

2.

Fornecedor Beneficiário:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefones:	
Representante Legal:	
Identidade e CPF:	
E-mail:	

GRUPO X - AMPLA PARTICIPAÇÃO

VALORES REGISTRADOS					
Item	Descrição	Unid. Medida	Qtde	Valor unitário R\$	Valor Total R\$

- 1.1 O valor total desta Ata é de R\$ --- (-----)
- 1.2 Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementado a presente ARP os seguintes documentos, os devem ser totalmente observados e cumpridos:

- a) Termo de referência contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto;
 - b) Proposta(s) comercial(is) do(s) particular(es) cujo(s) preço(s) conta(m) registrado(s);
 - c) Edital de PE nº 081/2023 – CPL/ARSER.
2. Também fica formalizado, conjuntamente com a presente ARP, o CADASTRO DE RESERVA de (ATÉ DOIS) fornecedor(es) interessado(s) em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo CANCELAMENTO de registro e segundo a ordem de classificação final no certame.
 - 2.1 A formação de CADASTRO DE RESERVA vincula o(s) particular(es) aos termos da proposta do titular em relação ao preço, obrigando-se a assumir a titularidade do registro em caso de **cancelamento do registro do titular**, observada a ordem de classificação.
 - 2.2 Será realizada periódica pesquisa de mercado para a comprovação de vantajosidade desta Ata (art. 9º, XI, DM nº 7.496/2013).
 - 2.3 A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no Edital PE nº 081/2023 – CPL/ARSER.
 - 2.4 Havendo alteração da titularidade do registro com base no CADASTRO DE RESERVA, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia
 - 2.5 Os quantitativos registrados e endereços de entrega do órgão gerenciador e dos órgãos participantes estão dispostos em anexo a este documento.
 3. Os órgão(s) e entidade(s), abaixo relacionado(s), com seus respectivos endereços, integram a presente ARP como titulares, na condição de participantes:

ÓRGÃO GERENCIADOR	ENDEREÇO
Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER	Avenida da Paz, 900- Jaraguá, Maceió - AL. CEP: 57.025-050 Fones: (82) 3312-5100
PARTICIPANTE	ENDEREÇO E TELEFONE
Secretaria Municipal de Educação de Maceió – SEMED	Rua General Hermes, 1199 - Cambona Maceió – AL CEP 57017-201 Fone: (82) 3312-5608

4. A presente ARP vigorará por um período de 12 meses, contados a partir da data sua publicação no Diário Oficial do Município de Maceió - DOM, salvo as hipóteses de cancelamento contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.496/2013.
5. As contratações decorrentes da presente ARP poderão ser realizadas diretamente pelo **órgão gerenciador** e/ou por cada um dos participantes, observados os quantitativos respectivamente previstos para cada procedimento de licitação, e as demais exigências e formalidades previstas na legislação e na jurisprudência do TCU.
 - 5.1 A Ata de Registro de Preços somente poderá ser usada pelos Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal de Maceió, desde que autorizados pela Secretaria Municipal de Gestão - SEMGE, Órgão Gerenciador.

- 5.2 Nas Atas de Registro de Preço, as quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.
- 5.3 O remanejamento de que trata o item 5.1 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
- 5.4 No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.
- 5.5 Para efeito do disposto no subitem 5.1, caberá ao Órgão Gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.
- 5.6 Os remanejamentos somente ocorrerão entre órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió.
- 5.7 Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, as contratações futuras deverão ser realizadas, em regra, de forma proporcional para todos os itens de cada grupo, **salvo justificativa técnica** e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes, conforme jurisprudência do TCU.
- 5.8 A existência desta ARP não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 5.9 A(s) contratação(ões) decorrente(s) deverá(ão) observar as condições fixadas no Edital de PE nº X/2023 – CPL/ARSER e seus anexos.
6. Desde que devidamente justificado a vantagem, é permitida aos órgãos e entidades da administração pública solicitação de ADESÃO a ata de registro de preços, mediante a anuência do órgão gerenciador da ata, bem como a aceitação do fornecedor beneficiado da ata para garantir a viabilidade da contratação, nos termos do Decreto 8.415/2017; e Decreto 7.496,12 de abril de 2013.
7. O ÓRGÃO GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro, em processo administrativo de gestão específico, relativo a todas as contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão.
- 7.1 Cabe à Gerência de Contratos e Atas do ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme regulamento operacional interno, as atribuições inerentes ao GERENCIAMENTO da presente ARP, particularmente quanto a(ao):
- a) Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
 - b) Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, devidamente assinada e publicada, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
 - c) Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
 - d) Receber, analisar e pronunciar-se quanto à solicitação de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, inclusive indicando providências complementares necessárias ou até recomendando o indeferimento fundamentado da pretensão, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;
 - e) Conduzir eventuais procedimentos de **renegociação** de preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;

- f) propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais **alterações de preços, cancelamentos e revogações** ocorridos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
 - g) propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
 - h) instruir os autos de gestão da presente ARP.
8. Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:
- a) Tomar conhecimento da ARP, incluindo as eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;
 - b) Verificar a conformidade das condições registradas na ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas para fins de renegociações de preços;
 - c) Observar e controlar a utilização do quantitativo máximo dos itens/grupos do objeto registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite permitido, bem como a utilização de itens/grupo diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;
 - d) Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;
 - e) Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR.
9. O FORNECEDOR cujo preço conste registrado na presente ARP obriga-se a:
- a) Retirar a respectiva **nota de empenho ou ordem de serviço**, bem como assinar o **termo de contrato** (se for caso), no prazo máximo de **05 dias corridos**, contados da convocação;
 - b) Caso seja consultado, informar quanto a **não possibilidade de adesão** de órgão ou entidade da Administração Pública não participante com finalidade de contratar por meio da presente ARP, tendo em vista a não permissão expressa no Edital de PE nº XX/2021 – CPL/ARSER;
 - c) Observar rigorosamente todas as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no termo de referência integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;
 - d) Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados no subitem 1.1 desta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
 - e) Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou pelo(s) PARTICIPANTE(S), referentes ao cumprimento das obrigações firmadas na presente ARP;
 - f) Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de **05 dias corridos**, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas para fins de viabilizar a(s) respectiva(s) contratações;
 - g) Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;

- h) Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos e entidades contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
 - i) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
 - j) Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
10. O preço, quantitativo, fornecedor e as especificações resumidas do objeto registrado, como também suas possíveis alterações e cancelamento, serão publicados, em forma de extrato, no Diário Oficial do Município de Maceió - DOM.
11. Todas as informações do presente registro de preço serão disponibilizadas, durante sua vigência, no site do ÓRGÃO GERENCIADOR na Internet (<http://www.licitacao.maceio.al.gov.br/atas>), inclusive com a íntegra da ARP e alterações posteriores.
12. A qualquer tempo, o **preço** registrado poderá ser revisto em decorrência de **eventual redução** ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor compatível com o de mercado.
- 12.1 Não havendo acordo em relação a renegociação do(s) preço(s) registrado(s), será o respectivo registro **cancelado**, mantendo-se hígidas e vigentes as contratações já formalizadas e sem aplicação de penalidade.
- 12.2 Em caso do cancelamento, e havendo CADASTRO RESERVA para o respectivo GRUPO, deverão ser realizados os procedimentos previstos no item 2 desta ARP.
- 12.3 Toda alteração da presente ARP será publicada no DOM, nos termos fixados no item 9 desta ARP.
13. As empresas com preços registrados nesta ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às **sanções administrativas** previstas no termo de referência, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.
- 13.1 Cabe a cada órgão ou entidade pública contratante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções administrativas nos casos de inadimplemento do particular contrato.
14. O registro poderá ser CANCELADO:
- I. Por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:
 - a) Não cumpridas as exigências e condições gerais fixadas na presente ARP;
 - b) Recusar-se a retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Contratante;
 - c) Der causa à rescisão administrativa de contrato firmado com base neste ARP;
 - d) Em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativos ao presente registro de preços;
 - e) Não mantiver as condições de participação e habilitação da licitação;
 - f) Não aceitar a **redução do preço** registrado, na hipótese prevista na legislação;
 - g) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
 - h) Existentes razões de interesse público, devidamente justificadas.

- Por iniciativa do próprio fornecedor, desde que apresente solicitação por escrito e anterior ao pedido de fornecimento/contratação, bem como comprove a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vista **fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior**, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.
- 14.1** O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado nos autos do processo administrativo de gestão da presente ARP, por despacho fundamentado da autoridade competente no ÓRGÃO GERENCIADOR.
- 15.** Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com legislação vigente, particularmente com a Lei nº. 8.666/93, regulamentada pelos Decretos Municipais nºs. 7.496/2013 e 8.415/2017.
- 16.** Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

Maceió, ____ de _____ de 2023.

Fornecedor Beneficiário

Diretor Presidente da ARSER

ANEXO A DA ARP

ENDEREÇOS DE ENTREGA DO E QUANTITATIVO DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE

ÓRGÃO GERENCIADOR		ENDEREÇO
1	ARSER	Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 (82) 3312-5100
ÓRGÃO PARTICIPANTE		ENDEREÇOS:
2	SEMED	XXXXXXXXXX

ANEXO B DA ARP

CADASTRO DE RESERVA

1ª CLASSIFICADA

EMPRESA :						
CNPJ:		Telefone:		e-mail:		
Endereço :						
GRUPO	ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	PREÇO (R\$)
01	01					
	02					

2ª CLASSIFICADA

EMPRESA A:						
CNPJ:		Telefone:		e-mail:		
Endereço :						
GRUPO	ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	PREÇO (R\$)
01	01					
	02					

ANEXO IV

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº ____/2023

Termo de Contrato de para FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE ENSINO, ESCOLAS E CRECHES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ, cujas especificações técnicas, marca(s)/modelo(s), preço(s), quantitativo(s) e fornecedor(, **que entre si celebram a - _____ e a empresa _____, na forma abaixo:**

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE MACEIÓ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 12.200.135/0001-80, com sede do Executivo Municipal localizado na Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá, nesta Cidade, com o CEP: 57.022-180, representada neste ato XXXXXXXXXXXX, brasileiro, XXXX, portador do RG nº. XXX – XXX e CPF nº. XXXX, domiciliado neste município, doravante denominado de CONTRATANTE, através da(s) seguinte(s) Secretaria(s) como *interveniente(s)*, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ/MF sob o nº. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nesta Cidade, com o CEP: XXXXXXXXXXXX, representado pelo XXXXXXXXXXXX, Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, XXXXXXXXXXXX, portador do RG nº. XXXXXXXXXXXX – XXXX/XXX e CPF nº. XXXXXXXXXXXX, domiciliado neste município, e de outro lado a empresa _____, com o CNPJ nº _____, localizada à _____, – CEP: _____, neste ato representado pelo (a) Sr: (a) _____, R.G:____, C.P.F: _____, doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justos e acordados o presente contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA I – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

O presente contrato tem como fundamentos legais e será executado segundo:

- a) Os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº 081/2023 – CPL/ARSER;
- b) Os termos da proposta firmada pela CONTRATADA constante do Processo Administrativo nº 6500.066341/2022;
- c) As disposições da Lei nº 8.666/93 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria;
- d) Os preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, no que couber, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54, da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

PARÁGRAFO ÚNICO - Integram o presente instrumento, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujos teores consideram-se conhecidos e acatados pelas partes:

- a) Processo Administrativo nº 6500.066341/2022;
- b) Proposta da CONTRATADA, no que couber;
- c) O edital e os anexos do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER;
- d) Decreto Municipal 8.530/2017, de 11/12/2017.

CLÁUSULA II – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto empresa especializada no fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atendimento das Unidades de ensino, escolas e creches da Secretaria Municipal de Educação de Maceió, cujas especificações, marca(s), preço(s), quantitativo(s), estão abaixo descritas na cláusula IV deste Contrato.:

CLÁUSULA III – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA SUBCONTRATAÇÃO

O regime de execução da presente avença é a execução indireta por preço, sendo originário da licitação na modalidade de Pregão eletrônico, sob o nº 081/2023 – CPL/ARSER, do tipo menor preço, por meio do Processo Administrativo nº 6500.066341/2022.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não será permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato, conforme definido no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER).

CLÁUSULA IV – DO LOCAL, DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA e QUALIDADE DOS PRODUTOS

A execução dos serviços objeto deste Termo de Contrato deverá ser executado pela CONTRATADA, estritamente de acordo com as exigências e prazos estabelecidos neste Contrato, como segue:

- I. O fornecimento SERÁ DE FORMA PARCELADA, de ACORDO COM AS NECESSIDADES da Secretaria Municipal de Educação, e deverá ser efetuada no prazo máximo de até 48h, a contar da data de recebimento da Ordem de Fornecimento, emitida pelo Gestor e/ou Fiscal do Contrato;
- II. A contratada deverá agendar o fornecimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, mantendo contato com os fiscais indicados na Ordem de Fornecimento no horário de 08h00 às 14h00;
- III. Em caso de necessidade poderão ser solicitadas entregas emergenciais, que deverão ser atendidas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- IV. Os gêneros alimentícios solicitados pela Secretaria Municipal de Educação deverão ser entregues nos endereços relacionados no **Anexo A** deste **Contrato**, bem como nos endereços futuros das unidades escolares que venham a ser informados na Ordem de Fornecimento; Às unidades escolares da rede municipal de ensino estarão agrupadas em zonas, as quais são definidas a partir das Regiões Administrativas de Maceió. descrito no anexo III, cada zona corresponderá a um lote, perfazendo a seguinte correlação: Zona 1 – Lote 1; Zona 2 – Lote 2; Zona 3 – Lote 3; Zona 4 – Lote 4, o que permite otimizar a logística de entrega;
- V. A entrega deve ser acompanhada da nota fiscal contendo as especificações do objeto, bem como os quantitativos, preços unitários e o valor total;
- VI. O recebimento do objeto estará rigorosamente condicionado à verificação do atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e no Edital da licitação e, à contratada que deixar de entregar os produtos ou entregá-los fora das especificações, deverá ser aplicadas as sanções estabelecidas neste Contrato, além de arcar com todo o ônus proveniente do envio e devolução do objeto;
- VII. A entrega não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do objeto contratado, cabendo à contratada sanar quaisquer irregularidades detectadas;
- VIII. A contratante rejeitará no todo ou em parte a entrega do objeto em desacordo com o Edital e demais instrumentos contratuais;
- IX. Os produtos serão recebidos somente pelos Gestores escolares, que procederão às conferências com base nos pedidos escritos e assinados pelos responsáveis do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE);
- X. Para cada entrega deverá ser emitido recibo respectivo, contendo: identificação da unidade solicitante, data, descrição dos itens entregues e seus quantitativos, e assinatura do recebedor;
- XI. Somente durante a entrega dos produtos, o veículo transportador poderá utilizar as garagens das unidades escolares, caso tenha, após cadastro de condutor, entregador e veículo

- XII.** O acesso ao local de entrega será restrito a veículos de passeio (automóveis) e/ou aos de carga que necessitem de acesso
- XIII.** Os veículos devem ser de uso exclusivo para transporte de alimentos e obedecer às normas sanitárias vigentes e estar de acordo com o tipo de carga transportada;
- XIV.** Os produtos fornecidos deverão obedecer às normas técnicas, controle de qualidade e atender estritamente as discriminações constantes neste Contrato;
- XV.** A CONTRATADA deverá apresentar garantia sobre os gêneros alimentícios, onde os mesmos devem estar em conformidade com as normativas que regulamentam o uso e a qualidade conforme especificação;
- XVI.** O(s) produto(s) a ser(em) fornecido(s) deve(m) ser acondicionado(s), obrigatoriamente, de forma adequada e resistente e atendendo a legislação em vigor;
- XVII.** O(s) produtos(s) a ser(em) fornecido(s) deverá (ão) estar apropriado(s) para o consumo e com prazo de validade de acordo com as especificações estipuladas neste Contrato, a partir da data da efetiva entrega do objeto do contrato, observando os artigos 69 e 70 da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores;
- XVIII.** Os produtos requisitados não poderão ser expostos às intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo;
- XIX.** Os produtos especificados neste Contrato deverão ser de primeira qualidade. Esse reconhecimento será realizado pelos nutricionistas do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar da SEMED, conforme definido na etapa de análise de amostras, item 10 do Termo de Referência (anexo I do edital de PE nº 081/2023);
- XX.** Serão considerados também para fins de controle de qualidade dos produtos, concomitante com o disposto nos itens anteriores, os aspectos relativos à: aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos; inexistência de: manchas, queimaduras, sujidades, insetos, moluscos, bolores, brocas ou larvas;
- XXI.** Os gêneros alimentícios, assim como embalagens primárias e secundárias deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, aprovados e disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura/Pecuária (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) E Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90), nas suas respectivas áreas de competência;
- XXII.** O transporte dos Gêneros Alimentícios Perecíveis – carnes bovina, suína e frango deverá estar rigorosamente de acordo com as exigências contidas na RDC nº 216 da ANVISA (09/2004);
- XXIII.** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
 - a)** data de fabricação;
 - b)** data de validade;
 - c)** peso líquido;
 - d)** Número do Lote;
 - e)** Nome do fabricante;
 - f)** Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.
- XXIV.** O não cumprimento das exigências e obrigações contidas na RDC nº 216 da ANVISA (09/2004), implicará na rescisão contratual e nas penalidades legais cabíveis;
- XXV.** Os alimentos (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e serão devolvidos sempre que não conferirem com as especificações constantes no Termo de Referência (anexo I do edital de PE nº 081/2023);

- XXVI.** A entrega de quantitativos divergentes do pedido ordinário solicitado (superiores ou inferiores), não será aceita;
- XXVII.** A contratada obrigará-se a substituir ou reparar, sem ônus para a SEMED, os gêneros alimentícios que apresentarem defeitos ou inconformidades resultantes da fabricação ou transporte inadequado, no prazo máximo de 24 horas, a contar do dia seguinte ao da notificação de inconformidade;
- XXVIII.** Os veículos utilizados pelo fornecedor para transporte de alimentos, bem como os responsáveis pela entrega dos alimentos, deverão obedecer aos critérios de higienização, refrigeração e uniformização previstos em regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- XXIX.** O transporte dos alimentos deverá ser feito conforme as exigências normativas, em carro fechado e com a TEMPERATURA ADEQUADA ao transporte destes gêneros. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- XXX.** O veículo para transporte de alimentos perecíveis deverá estar equipado com termômetro calibrado e de fácil leitura;
- XXXI.** O veículo para transporte de alimentos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável e seguir as recomendações em relação à refrigeração nas seguintes condições:
- a)** Resfriamento a 4 °C, com tolerância de até 7°C
 - b)** Refrigeração a aproximadamente 6°C, mas não superior a 10°C ou conforme o fabricante estipula no rótulo
 - c)** Congelado a -18 °C, a resistência à temperatura pode chegar a -15°C.
- XXXII.** Os entregadores da CONTRATADA, para terem acesso às dependências do CONTRATANTE, deverão vestir uniformes limpos, sapatos fechados e portar identificação funcional visível;
- XXXIII.** A Validades dos Gêneros Alimentícios deve ser conforme as especificações constantes no Termo de Referência (anexo I do edital de PE nº 081/2023);
- XXXIV.** Os alimentos são classificados em perecíveis e não perecíveis, sendo assim fica estabelecido que:
- a)** Dos Alimentos Perecíveis:
 - ✓ Frutas, Verduras e Legumes devem ser de 1ª qualidade, todos livres de sujidade;
 - ✓ Os produtos de origem animal deverão ser entregues com o Selo de Aprovação do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), ou do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) ou do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) e com data de validade mínima conforme as especificações constantes no Termo de Referência (anexo I do edital de PE nº 081/2023).
 - b)** Dos Alimentos Não Perecíveis:
 - ✓ Os produtos não perecíveis deverão apresentar validade mínima conforme as especificações constantes no Termo de Referência (anexo I do edital de PE nº 081/2023).

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

As partes que integram a presente relação contratual comprometem-se a cumprir as exigências dos parágrafos seguintes, sem prejuízo de quaisquer outras inerentes à boa e fiel execução de seu objeto e daquelas insertas nas demais cláusulas deste Termo de Contrato e no Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATANTE obriga-se a:

- a)** Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários para a execução deste instrumento contratual;

- b) Emitir Ordem de Fornecimento, ou qualquer outro documento equivalente, com todas as informações necessárias, por intermédio do representante da SEMED designado a comunicar à empresa por meio de e-mail;
- c) Promover o apontamento no dia do recebimento dos produtos, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;
- d) Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades, falhas e imperfeições observadas no cumprimento da contratação para que sejam adotadas medidas cabíveis;
- e) Notificar a CONTRATADA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- f) A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- g) efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- h) acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de servidor ou comissão designada para este fim, de acordo com os termos dispostos no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER).
- i) observar para que, durante a vigência do presente contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- j) consultar a situação do fornecedor selecionado no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e suspensas - CEIS, por meio de acesso ao Portal da Transparência na internet, antes de solicitar a prestação do serviço ou a entrega do bem, sendo vedada a contratação de empresas que constem no cadastro de empresas inidôneas do TCU, do Ministério da Transparência, Fiscalização e CGU, no sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF como impedidas ou suspensas, no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade e Inelegibilidade, supervisionado pelo CNJ;
- k) Fica assegurado a Secretaria Municipal de Educação, o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues em desacordo com as especificações exigidas no Edital, ficando a(s) empresa(s) CONTRATADA(s) obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo de até 48 horas a contar da sua notificação, que ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação
- l) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER).

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA obriga-se a:

- a) prover condições que possibilitem o início da prestação dos serviços na forma disposta no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER);
- b) Indicar o responsável que responderá por todos os atos e comunicações formais;
- c) Indicar um preposto, que representará a empresa, bem como o número de telefone e e-mail para contato;
- d) Fornecer o objeto no prazo estabelecido e no local indicado pela Administração, acompanhadas de notas fiscais para conferência, a qual ocorrerá no ato da entrega e no local de recebimento
- e) Fornecer produtos de boa qualidade e procedência, em estrita conformidade com as especificações exigidas neste Contrato, bem como nos prazos nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de estarem em desacordo com as referidas especificações, bem como não estiver de acordo com os folhetos/catálogos

- apresentados juntamente com a proposta de preços e aprovada na licitação, sob pena de aplicação de sanções administrativas;
- f)** A responsabilidade pelo fornecimento dos produtos será da(s) CONTRATADA(S), a qual se encontra impedida de transferir para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, este encargo, assim como subcontratar outras pessoas físicas ou jurídicas para executar as obrigações objeto deste instrumento;
 - g)** Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados;
 - h)** Comunicar ao Gestor do Contrato, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer anormalidade que impeça o fornecimento dos bens no prazo estipulado
 - i)** Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer dos serviços a que está obrigada sem prévio consentimento por escrito da SEMED
 - j)** reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do material desta contratação em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos materiais empregados ou da execução dos fornecimentos, na forma estabelecida neste Contrato e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº XX/2023 – CPL/ARSER).
 - k)** cumprir integralmente as condições, prazos e obrigações fixadas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER);
 - l)** responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da administração pública e a inadimplência do contratado em relação aos referidos pagamentos, os ônus incidentes sobre o objeto contratual ou os danos decorrentes de restrição à sua execução;
 - m)** conceder livre acesso dos servidores do órgão ou entidade pública concedente, bem como dos órgãos de controle interno e externo, aos processos, documentos, informações, registros contábeis e locais de execução referentes ao objeto contratado, inclusive nos casos em que a instituição financeira oficial não controlada pela União faça a gestão da conta bancária específica do Convênio (quando for o caso);
 - n)** A responsabilidade exclusiva pela qualidade das obras, materiais e serviços executados/fornecidos é da empresa contratada, inclusive a promoção de readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a execução do objeto.
 - o)** As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura;
 - p)** Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o produto fornecido, bem como pelo seu transporte, até o local determinado para a sua entrega
 - q)** Responsabilizar-se por todos e quaisquer prejuízos causados ao CONTRATANTE durante a vigência; da ata e respectivos instrumentos contratuais, bem como os relativos à omissão pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outras exigências legais inerentes a este instrumento;
 - r)** Responder, nos termos do art. 18 e seguintes da Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, pelos vícios de qualidade ou quantidade dos materiais adquiridos, que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, sem prejuízo das demais disposições do CDC;
 - s)** Responsabilizar-se por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato
 - t)** ressarcir os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por atos omissivos ou comissivos, dolosos ou culposos, cometidos por seus empregados ou prepostos na execução do objeto deste contrato;

- u) manter, durante o prazo de vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como fornecer novos documentos que comprovem o atendimento a essa exigência à medida que forem vencendo os prazos de validade daqueles anteriormente apresentados, em conformidade com o imposto pelo artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- v) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER).

CLÁUSULA VI – DOS PREÇOS UNITÁRIOS E DO VALOR GLOBAL

A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

Item	Descrição e marca/fabricante	Unid. medida	Qtd	Valor unitário do item	Valor Total do item
1					
2					
3					
			TOTAL GLOBAL R\$		

O valor do presente contrato é de R\$ ____ (____).

CLÁUSULA VII – DO REAJUSTE

Os valores fixados nesta avença poderão ser reajustados, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou pelo índice que venha a substituí-lo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - De acordo com os termos da Lei nº 10.192/2001, a periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data limite para apresentação da proposta.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O reajuste de preços somente será efetuado mediante apresentação pela CONTRATADA de solicitação por escrito, sob pena de preclusão em caso de prorrogação da vigência contratual.

CLÁUSULA VIII – DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

As condições para o recebimento e aceitação dos serviços executados estão definidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº XX/2023 – CPL/ARSER).

CLÁUSULA IX – DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega do material, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada por servidor responsável e acompanhada das seguintes certidões/documentos: Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), FGTS e a Situação perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Na nota fiscal/fatura deverá constar a descrição dos produtos entregues, o lote de fabricação, bem como a quantidade, o preço unitário e o preço total de cada um deles, o nome do Banco, nome e número da agência e número da conta corrente onde será creditado o valor relativo ao pagamento constante naquele documento.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A Administração Municipal efetuará as retenções tributárias obrigatórias

PARÁGRAFO QUARTO – Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga;
I = Índice de compensação financeira, assim apurada:

$$I = \frac{(TX)}{365}$$

TX = Percentual de Taxa Anual (6%).

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,0001644$$

PARÁGRAFO QUINTO - A CONTRATADA não terá direito ao recebimento da compensação financeira de que trata o Parágrafo Quarto caso concorra de alguma forma para o atraso de pagamento, como, por exemplo, se não apresentar quaisquer dos documentos ou informações indicados no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 –CPL/ARSER).

CLÁUSULA X – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência durante o período de 12 (doze) meses, contados da assinatura deste Contrato, com eficácia a partir da publicação do seu extrato no DOM, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

CLÁUSULA XI – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa prevista nesta avença, objeto deste Contrato correrão por conta dotação orçamentária consignada no Orçamento do Município, do corrente exercício, Programa de Trabalho: _____, elemento de despesa: _____ e subelemento de despesa: _____.

PARÁGRAFO ÚNICO - Para fazer face à despesa foi emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil da Secretaria Municipal de _____.

CLÁUSULA XII - DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

O CONTRATANTE designará representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, cujas responsabilidades estão previstas no Decreto Municipal nº 8.530/2017 e seguintes:

- I. Durante a vigência deste Contrato, sua execução será acompanhada e fiscalizada pelo Contratante devendo, a Contratada, fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento da solicitação;
- II. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas necessárias;
- III. A Contratada deverá manter preposto, aceito pelo Contratante, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário;
- IV. O Contratante poderá exigir o afastamento de qualquer profissional ou representante da empresa Contratada que venha causar embaraço a fiscalização do contrato, ou em razão de procedimentos ou atitudes incompatíveis com o exercício de suas funções;
- V. O Contratante comunicará por escrito à Contratada as irregularidades encontradas na execução do fornecimento, definindo as providências e os prazos para a realização das correções consideradas pertinentes.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Cabe ao fiscal do contrato:

- I. Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;
- II. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações “in concreto” tanto da Contratante quanto da Contratada;
- III. Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada (artigos 38 e 109 da Lei 8.666/93) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- IV. Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas etc.;
- V. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- VI. Recusar fornecimento irregular, não aceitando entrega diversa daquela que se encontra especificado no edital da licitação e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- VII. Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Contratada;
- VIII. Comunicar formalmente ao gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

CLÁUSULA XIII – DAS SANÇÕES

Em virtude da inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução contratual, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente, garantida a prévia defesa e o contraditório, conforme abaixo:

- a) Advertência formal: falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração;
- b) Multa: Pelo atraso na entrega do produto em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento)
- c) Multa: Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do produto, caracterizada em dois dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do objeto;

- d) Multa: Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: 5% (cinco por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de 15% (quinze por cento);
- e) e) Multa: Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento
- f) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Maceió;
- g) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos,

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em caso de rescisão contratual ocasionada por dolo ou culpa da contratada, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- a) multa mínima de 5% (cinco por cento) e máxima de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este Município, pelo período de até dois anos; ou
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Constituem motivo para rescisão do contrato os indicados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO TERCEIRO - As sanções previstas no parágrafo primeiro desta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente com as indicadas no caput desta cláusula.

PARÁGRAFO QUARTO - Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no caput desta cláusula, a Administração poderá aplicar à futura Contratada quaisquer das sanções listadas, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejaram

PARÁGRAFO QUINTO - A critério da Contratante e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nas alíneas “f” e “g” do caput poderão ser aplicadas cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “e”.

PARÁGRAFO SEXTO -

A empresa ficará isenta das penalidades mencionadas se comprovado impedimento, ou a ocorrência tenha sido de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração.

PARÁGRAFO SÉTIMO - As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

PARÁGRAFO OITAVO - As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO NONO - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

PARÁGRAFO DÉCIMO - Decorridos 3 (três) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho deverá ser cancelada, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstem a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

- a) Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;
- b) Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
- c) Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - As sanções administrativas serão registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF.

CLÁUSULA XIV – DA SUBCONTRATAÇÃO

Devido a unicidade do fornecimento, é vedada a subcontratação.

CLÁUSULA XV – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato

CLÁUSULA XVI – DO ADITAMENTO

As partes poderão aditar os termos e condições, através de termo próprio, quando houver necessidade, obedecendo ao prazo de vigência, com o fim de garantir o seu aperfeiçoamento com supressões e/ou acréscimo, de acordo com o art. 37, XXI, da CF/88, arts. 57, §§1º e 2º, 65, II, “d” e §6º, todos da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA XVII – DA RESCISÃO

A presente relação contratual poderá ser rescindida nas hipóteses fixadas nesta cláusula, respeitado o contraditório e ampla defesa e garantida a tutela do interesse público.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A rescisão poderá ser unilateral, a critério da CONTRATANTE, nos seguintes casos:

- a) inadimplemento parcial ou total de quaisquer obrigações contidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 081/2023 – CPL/ARSER).
- b) subcontratação total da execução do objeto; e,
- c) nas hipóteses previstas no art. 78, incisos IX, X, XI, XII e XVIII, da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Também poderá ensejar a rescisão contratual, a ocorrência de quaisquer das hipóteses albergadas nos incisos XIII, XIV, XV, XVI e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, desde que haja pedido formal da CONTRATADA com a devida comprovação dos fatos alegados.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A rescisão contratual poderá ser amigável, por acordo entre as partes, desde que não prejudicial à tutela do interesse público.

PARÁGRAFO QUARTO- Na ocorrência de rescisão contratual, ficam assegurados os direitos da Administração contidos no art. 80 da Lei 8.666/93, sem prejuízo de quaisquer outros previstos pela legislação específica.

PARÁGRAFO QUINTO - A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

PARÁGRAFO SEXTO - Nos casos em que a rescisão contratual decorra de situações enquadradas nas hipóteses dos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, a CONTRATADA fará jus aos seguintes direitos, desde que não tenha concorrido para o fato e requeira formalmente:

- a) Indenização de eventuais prejuízos comprovadamente sofridos; e,
- b) Pagamentos referentes às obrigações já adimplidas.

CLÁUSULA XVIII – DA PUBLICAÇÃO E DA EFICÁCIA

A eficácia interpartes do presente contrato fica condicionada à publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município (DOM), à luz do que preceitua o art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Havendo a publicação no prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua assinatura ou outro prazo pactuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Havendo a publicação após o prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua publicação.

CLÁUSULA XIX – DO FORO

Para dirimir questões oriundas do presente contrato será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

E, por estarem justos e de pleno acordo com as cláusulas e condições aqui pactuadas, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma.

Maceió (AL) _____ de _____ de _____.

Empresa

Secretário Municipal de xxxxxx

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(**observar o item 17 do edital** - folha de rosto, preferencialmente em papel timbrado da empresa, contendo a razão social e nome fantasia ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, dados do representante que assinará a ARP e/ou Contrato, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes)

Empresa:

· CNPJ:

· Endereço:

· Cidade

Estado:

· Fone:

Fax:

· E-mail:

Responsável pela assinatura da ARP e Contrato:

· Nome:

CPF:

RG nº..... (órgão expedidor)

· Endereço:

· Cidade

Estado:

· Fone:

E-mail:

Para fins de Pagamento:

Banco: Agência: C/Corrente:

Prazo de validade desta proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo de entrega/execução do(s) material(is)/serviços: **(...)(...)** dias a contar do recebimento da Nota de empenho

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza resultante da execução do objeto licitado, considerando os itens entregues/executados no Local indicado neste Edital

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital Pregão n.º ____/20(...) – CPL/ARSER e seus Anexos.

Item	Descrição e marca/fabricante	Unid. medida	Qtd	Valor unitário do item	Valor Total do item
1					
			TOTAL GLOBAL R\$		

Preço Total por extenso:

Prazo de validade desta proposta: **90 (noventa) dias** corridos, contados a partir de sua apresentação.

Declaramos expressamente que os preços contidos na proposta/ planilha de custos e formação de preços) incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, vale refeição, vale transportes, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do Edital de PE nº 081/2023 e seus Anexos

Declaramos estar cientes de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas e que concordamos com todos os termos do Edital de PE nº 081/2023 e seus Anexos.



Local, dede 20(...).

.....

Representante Legal da Empresa

RG e CPF: