



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2023
MODO DE DISPUTA ABERTO

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O MUNICIPIO DE PACATUBA/SE, através da Prefeitura Municipal, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no C.N.P.J sob o nº 13.112.222/0001-48, por intermédio de sua Pregoeira, designada pela Portaria nº 01 de 3 de janeiro de 2023, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que realizará a licitação na modalidade PREGÃO, na forma **ELETRÔNICA 057/2023**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a **contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à suprir a demanda da alimentação escolar durante 200 (duzentos) dias letivos nas escolas da rede municipal de ensino do Município de Pacatuba/SE.**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.263 de 01 de julho de 2020 e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1.1. O certame será realizado através do site www.licitanet.com.br, nas datas e horários indicados a seguir:

Abertura das propostas: às 08:59h do dia **17/01/2024 (dezessete de janeiro de dois mil e vinte e quatro)**, às **09:00 (nove horas) horário de Brasília;**

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Contratação de empresa para a **contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à suprir a demanda da alimentação escolar durante 200 (duzentos) dias letivos nas escolas da rede municipal de ensino do Município de Pacatuba/SE** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

2.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas oriundas do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados nos respectivos Orçamentos de 2024, com dotação suficiente, obedecendo à classificação pertinente:



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

U.O	AÇÕES	CLASSIFICAÇÃO	FONTE DE RECURSO
27034	2120 – PNAE – ENSINO FUNDAMENTAL	3390.30.00 – Material de consumo	1500 - ORDINARIO
	2121 – PNAE – PRÉ ESCOLAR		1552 –FEDERAL
	2124 – PNAE – EJA		1550 - ESTADUAL
	2126 – SALÁRIO EDUCAÇÃO		
	2133 – EDD INTEGRAL		
	6350 – PNAE - AEE		

4. **DO CREDENCIAMENTO**

4.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal da Licitanet, por meio do sítio **www.licitanet.com.br**.

4.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal da Licitanet), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.3. Os interessados em se credenciar no Portal de Licitanet poderão obter maiores informações na página **www.licitanet.com.br**, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail: licitacao@pacatuba.se.gov.br.

4.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou o município de **Pacatuba/SE**, responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6. O credenciamento junto ao Portal da Licitanet implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.8. O Pregão será conduzido pela pregoeira do município de **Pacatuba/SE**, com apoio técnico e operacional do Portal da Licitanet, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

5. **DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

5.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam previamente credenciados no sistema www.licitanet.com.br.

5.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

5.3. Todos os itens serão exclusivos para participação de ME/EPPs conforme Lei Complementar 123/2006. Exceto os itens 17, 20 e 28 que serão de ampla participação

5.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.5.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.5.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.5.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.5.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.5.5. Que estejam sob falência concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

5.5.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

5.5.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

5.6. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.6.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

5.6.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

5.6.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

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

6.1. Os licitantes deverão enviar/anexar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço (**conforme Modelo de Proposta Comercial - anexo V do edital**), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessas documentações.

6.1.1. A documentação de habilitação **preferencialmente** poderá ser apresentada, sob a forma de autenticação digital, ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

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



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

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

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

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

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

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

7. DO PREENCHIMENTO E ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

7.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico www.licitanet.com.br e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

7.1.1. A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

7.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

7.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.3.1. Valor unitário e total para cada item, em moeda corrente nacional;

7.3.2. Conter descrição clara e detalhada do material ofertado, indicando **nome, marca e fabricante** bem como outros elementos que melhor os identifiquem (conforme o caso e a aplicação), e os produtos deverão ter certificação dos órgãos de qualidade e/ou de outros órgãos de fiscalização competentes, quando couber;

7.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

7.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação.

7.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

7.6.1. As propostas omissas serão reputadas válidas pelo prazo indicado neste subitem;



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

7.7. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes **Declarações online**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

7.7.1. Declaração para os devidos fins legais que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

7.7.2. Declaração para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente de obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

7.7.3. Declaração para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei 9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

7.7.4. Declaração que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.

7.7.5. Declaração de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que para os devidos fins legais, sem prejuízos das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

7.9.5.1. A indicação do campo "não" apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.8. **As declarações exigidas neste edital, além de assinaladas no sistema, deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com os documentos de habilitação, conforme modelos Anexos II, III e IV.**

7.9. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas no **item 21** deste Edital.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

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

8.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

-
- 8.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 8.7.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 8.8.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 8.9.** O lance deverá ser ofertado pelo valor *unitário do item*.
- 8.10.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 8.11.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 8.12.** 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\$ 0,02 (dois centavos)**.
- 8.13.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 8.14.** 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.
- 8.15.** 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.
- 8.16.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 8.17.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 8.18.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.19.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.20.** No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.**
- 8.22.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 8.23.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

8.24. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

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

8.26. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

8.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto nos Art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda a primeira hipótese.

8.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

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

8.31.1. A negociação será realizada por meio do sistema, quando o licitante terá o prazo de **10 (dez) minutos** para aceitação, podendo ser acompanhado pelos demais licitantes.

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

8.33. A Pregoeira quando necessário convocara o licitante no chat, para assumir o 2º ou demais colocados, ou negociar redução de valor, o mesmo terá o tempo de **10 (dez) minutos** para responder no chat.

8.34. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

condições diferentes das previstas neste Edital. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1. Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 19.768/2019.

9.2. Será **DECLASSIFICADA** a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preço global ou unitário simbólicos, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

9.5. 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;

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

9.7. É facultado a pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

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

9.1.1. A pregoeira convocará **no chat** o próximo classificado, o qual deverá responder no prazo de **10 (dez) minutos**, quanto a sua aceitação.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

9.10. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

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

9.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10. DAS AMOSTRAS

10.1. Ao término da etapa de disputa de lances, as empresas classificadas deverão apresentar em até 24 (vinte e quatro) dias úteis, no horário de 08:00 às 14:00 horas, impreterivelmente, 01 (uma) amostra dos produtos exigidos e especificados em edital, trazida em embalagem primária devidamente etiquetada. Para os gêneros in natura deverão apresentar apenas 01 Kg como amostra representativa. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação, situada Praça 31 de março, Centro - Pacatuba/SE.

10.2. As amostras apresentadas deverão ser entregues com etiquetas, afixadas em local que não prejudique a identificação dos dados dos produtos, contendo as seguintes informações: **nome da empresa classificada, modalidade da licitação, número do item e descrição do produto cotado.** Quando das entregas das amostras, os licitantes deverão o fazer mediante apresentação de protocolo.

10.3. Para que haja efetiva análise técnica dos gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar se faz necessário seguir algumas exigências conforme estabelece a Resolução CD / FNDE / Nº 6, de 08 de Maio de 2020.

10.4. A exigência dessa análise está embasada na seção IV, artigos 40 a 42, da Resolução Nº 06, a qual afirma que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

10.5. AS AMOSTRAS SOLICITADAS SERÃO SUBMETIDAS À ANÁLISE:

10.5.1. Organoléptica (sensorial) – serão por meio de degustação e comparação, observando as características próprias do alimento como a cor, o sabor, o odor, e a textura do alimento;

10.5.1.1. Rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

10.5.2. O prazo de validade será verificado na ocasião da entrega, e deverá estar de acordo com o estabelecido no Termo de Referência;

10.5.3. As embalagens das amostras dos produtos de origem animal deverão conter o carimbo do SIF ou SIE.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

10.5.4. Após o recebimento das amostras, o nutricionista terá o prazo de **até 04 dias** para analisar os itens classificados e emitir parecer;

10.5.5. Os responsáveis pela análise técnica das amostras dos produtos serão nutricionistas pertencentes ao quadro técnico da Secretaria de Educação do Município (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO).

10.5.6. No momento da entrega, os produtos aprovados deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada pelo fornecedor na etapa de análise.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consulta_requerido.php).

c) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

11.1.1. Para a consulta de licitante pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "a", "b" e "c" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>);

11.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

11.1.3. Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

11.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

11.1.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

11.1.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02(duas)horas**, sob pena de inabilitação.

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

11.1.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

11.2. Habilitação jurídica:

11.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.2.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

11.2.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

11.2.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

11.2.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

11.2.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

11.2.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3. Regularidade fiscal e trabalhista:



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

11.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes/Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CGC ou CNPJ), conforme o caso (art. 29, I da Lei nº. 8.666/93);

11.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (art. 29, II da Lei nº. 8.666/93);

11.3.3. Prova de regularidade para com as Fazendas (art. 29, III da Lei nº. 8.666/93):

11.3.3.1. Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: **Federal**, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ou pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº.3, de 22/11/2005, alterada pela Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1, de 19/05/2006; **Estadual**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante; e **Municipal**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante;

11.3.4. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF (art. 29, IV da Lei nº. 8.666/93);

11.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.” (NR).

11.3.6. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.3.7. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

11.4. Qualificação Econômico-Financeira.

11.4.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou da execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. No caso do documento mencionado neste item não fixar prazo de validade, o mesmo será considerado 30 (trinta) dias da data de sua emissão; (Art. 31 II da Lei nº. 8.666/93);

11.5. Qualificação Técnica

11.5.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades, e prazos com objeto da licitação, (Art. 30, II, Lei nº. 8.666/93);

11.5.2. A comprovação de aptidão referida no item acima será comprovada mediante à apresentação de **atestado**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

11.5.3. Certificado da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual do licitante, com prazo de validade vigente.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

11.5.4. Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) de Medicina Veterinária para produtos de origem animal, no que couber.

11.6. Das Declarações:

11.6.1. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias – **Modelo Anexo II;**

11.6.2. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores **Modelo Anexo III;**

11.6.3. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição – Modelo Anexo IV;

11.6.4. Declaração de Conhecimento do Local de Entrega – **Modelo Anexo VI.**

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

11.7. Da comprovação da condição de ME/EPP:

11.7.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, que fizerem uso da prerrogativa constante da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar juntamente com os documentos de habilitação a comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, mediante Certidão expedida pela respectiva Junta Comercial, na forma do artigo 3º da Instrução Normativa nº 36, de 02 de março de 2017, do Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI, emitida no ano vigente.

11.7.1.1. A indicação do campo “sim” no sistema para o uso da prerrogativa de ME/EPP não produzirá efeito se não acompanhado da Certidão exigida no item 10.7.1.

11.8. Demais Disposições:

11.8.2. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

11.8.3. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

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

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

11.8.6. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

11.8.7. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA (ADEQUADA)

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

12.2. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

12.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

12.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como **marca, fabricante** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, vinculam a Contratada.

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

12.6. 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.

12.7. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

12.8. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, registrar no sistema eletrônico sua intenção de recorrer, **em até 10 (dez) minutos**, quando lhe será concedido o prazo de **3 (três) dias** para apresentar os memoriais dos recursos.

13.2. Manifestada a intenção de interpor recurso por qualquer dos licitantes, ficarão os demais desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo **03(três)**



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

dias, contado a partir do término do prazo dorecorrente.

13.3. Não serão recebidos recursos imotivados ou insubsistentes.

13.4. A falta de manifestação do licitante acarretará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

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

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

13.8. Os memoriais dos recursos e das contrarrazões **deverão ser encaminhadas preferencialmente para o e-mail: licitacaopacatuba1@gmail.com.**

13.8.1. Facultativamente, os documentos poderão ser dirigidos a Pregoeira responsável por esta licitação, mediante registro no Setor de Protocolo e Autuação, situado na à Praça Nossa Senhora de Lourdes, S/N – Centro – Pacatuba/SE – CEP 49.950-000.

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

14.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

14.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

14.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na documentação apresentada pelo licitante, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados atualizados.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

16.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

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

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

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

16.4. Previamente à contratação a Administração realizará consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

16.5. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17.DO REAJUSTAMENTO E REEQUILIBRIO

17.1. Não haverá reajuste de preços durante a vigência contratual.

17.2. A contratada tem direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente instrumento;

17.2. À contratada, quando for o caso, deverá formular a administração requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível,



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.

17.3. A comprovação será feita por meio de documentos, tais como: lista de preços de fabricante, notas fiscais de aquisição, de transportes de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.

17.3.1. Junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custos comparativa entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor pactuado.

17.3.2. A administração reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro procederá a revisão do contrato, mediante apostila.

17.4. Independente de solicitação a Administração deverá convocar a contratada para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta em virtude da redução dos preços de mercado, a qual também pode ser mediante apostilamento.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. O recebimento objeto do fornecimento dar-se-á de acordo com o Art. 73, inciso II, alíneas "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;

18.2. A entrega dos gêneros será feita diretamente no almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Praça 31 de março, Centro - Pacatuba/SE, no dia determinado na Ordem de Fornecimento, que será enviada a cada empresa contemplada no certame com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência da entrega. Nessa ordem constará o dia previsto de entrega e quantitativo dos gêneros.

18.3. O responsável pela entrega dos gêneros deverá apresentar a Ordem de Fornecimento constando todas as informações exigidas. Todos os gêneros que forem entregues deverão estar de acordo com as normas técnicas e especificações de cada produto e quantitativo descrito na guia.

18.4. No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações deste termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

19.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- a) Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- b) Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- c) Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

- solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- d) Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
 - e) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
 - f) Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
 - g) Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
 - h) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
 - i) Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

19.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- a) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- b) Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- c) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos fornecimentos, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

20. DO PAGAMENTO

20.1. Os pagamentos serão efetuados, por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante vencedor, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento. As referidas notas fiscais deverão ser encaminhadas para Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme disposto no Termo de Referência, Anexo do Edital, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota fiscal; Ordem de fornecimento, com o respectivo termo de recebimento, atestada pelo setor da Secretaria demandante responsável pelo recebimento do objeto; Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Federal e Estadual, Receita Federal do Brasil (RFB) /Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN)e FGTS.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Pelo atraso injustificado na execução dos serviços, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, poderá aplicar à contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

21.1.1. Advertência;

21.1.2. Multa na forma prevista no item 10.2;

21.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

21.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

21.2. A multa a que se refere o item anterior será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor da respectiva Nota de Empenho, o que não impedirá, a critério da Prefeitura, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 16.1, podendo a multa ser descontada dos pagamentos devidos pela Prefeitura, ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente.

21.3. A Licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

21.4. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da adjudicatária, na forma da lei.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1. Até **03 (três) dias** úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

22.1.1.A A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao@pacatuba.se.gov.br** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Praça Nossa Senhora de Lourdes – Centro – Pacatuba/SE – CEP 49.970-000.

22.2. Caberá a Pregoeira, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até **02 (dois) dias** úteis contados da data de recebimento da impugnação.

22.3. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até **03 (três) dias** úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

22.5. A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

22.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.6.1.A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

22.6.2. As impugnações e os seus respectivos julgamentos serão publicados no sítio **www.licitanet.com.br**, para conhecimento dos interessados.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira.

23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

23.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

23.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

23.11. A(s) Licitante(s) vencedora(s) fica(m) obrigada(s) a aceitar, nas mesmas condições os acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, em havendo celebração de Contrato, nos termos do §1º, artigo 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

23.12. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.pacatuba.se.gov.br e www.licitanet.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Praça Nossa Senhora de Lourdes, S/N – Centro – Pacatuba/SE – CEP 49.970-000, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 14:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

23.13.1. ANEXO I - Termo de Referência

23.13.2. ANEXO II - Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação.

23.13.3. ANEXO III - Modelo de Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

- 23.13.4. ANEXO IV** - Modelo de Declaração Relativa a Trabalho de Menores.
23.13.5. ANEXO V – Modelo da Proposta Comercial
23.13.6. ANEXO VI – Modelo de declaração de conhecimento do local de entrega
23.13.7. ANEXO VII– Minuta de Contrato

Pacatuba/SE, 28 de dezembro de 2023.

Stella Pereira dos Santos e Silva
Pregoeira



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar do município de Pacatuba/SE, sendo atendidos **2791. alunos** subdivididos nos seguintes programas:

PNAE (AÇÃO)	Nº de Alunos
Ensino Pré-Escolar	620
Ensino Fundamental	1831
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	241
AEE	99
TOTAL	2791

2. OBJETO

2.1 O presente Termo de Referência tem como objetivo o Registro de Preço desta licitação, é a qualificação e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Municipal, visando à contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, **destinados à suprir a demanda da alimentação escolar durante 200 (duzentos) dias letivos nas escolas da rede municipal de ensino do Município de Pacatuba/SE.**

1.2 O repasse dos recursos federais e municipais para o PNAE se destina a contribuir para o atendimento de aproximadamente 2791 estudantes na rede municipal de ensino nos dias letivos do ano de 2024 matriculados do município de Pacatuba/SE visando atender os alunos matriculados, nas modalidades de ensino Creche, Pré-escola, Fundamental, EJA e AEE.

3. JUSTIFICATIVA

a) Considerando a Resolução nº 06, de 08 de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE, e suas alterações, é necessário promover o suporte nutricional conforme estabelecido pelo PNAE, respeitando os hábitos alimentares do corpo discente, contribuindo no processo de ensino-aprendizagem e no crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), em todas as suas modalidades, contribuindo para a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes da educação básica pública.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- a) Amparo legal ao disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, obedecendo integralmente o regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº 1263/2020, de 01 de julho de 2020, e ainda, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

5. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DO LOCAL DE ENTREGA

- a) A entrega dos produtos será de forma quinzenal e/ou mensal, porém a entrega não poderá exceder 3 (três) dias corridos, contados a partir da expedição da ordem de fornecimento, sob pena de ser advertido e posteriormente penalizado.
- b) Os produtos deverão ser entregues **quinzenalmente e/ou mensalmente** nas Escolas da rede municipal de ensino do Município de Pacatuba, nos endereços abaixo descritos (anexo 3), no horário de 07h às 11h, de 2ª à 6ª feira, ou em local e horário devidamente indicados pela Secretaria.
- c) Materiais estocáveis são todos aqueles mantidos em estoque, conservados em temperatura ambiente, com entrega no almoxarifado da Secretaria de Educação, na rua Antônio Travassos, s/n – Pacatuba/SE.
- d) Alimentos perecíveis são todos aqueles que têm alta quantidade de água e nutrientes e necessitam de refrigeração ou congelamento para terem uma vida útil longa, no almoxarifado da secretaria de Educação, nos horários conforme estabelecido:
- e) Manhã das 8:00 as 12:00 horas
- f) Tarde das 14:00 as 16:00 horas
- g) Fornecimento de gêneros alimentícios realizar-se-á mediante a Ordem de Fornecimento emitido pelo Departamento de Compras.
- h) Na entrega dos produtos será observado que os rótulos (quando houver) devem ser identificados com:
- Nome do produto e marca do fabricante e origem.
 - Data de fabricação e validade.
 - Registro no órgão fiscalizador, quando couber.
 - O Prazo de validade mínimo dos gêneros alimentícios perecíveis será de 10 (dez) dias e dos não perecíveis de 04 (quatro) meses, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA do produto.
- i) Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE), quando da entrega dos mesmos no local de destino;
- j) No caso de produto reprovado no momento do recebimento, o fornecedor terá a obrigação de substituir o produto em até 24 (vinte e quatro) horas.
- k) O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA.
- l) O transporte de produtos resfriados e congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados. A temperatura dos produtos resfriados deverá



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

- permanecer entre 6°C e 10°C e a de congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;
- m) Em nenhuma hipótese serão recebidos gêneros alimentícios que não atendam o padrão de qualidade exigido e a descrição correta do produto mencionada no cronograma de entrega.
 - n) Todos os produtos adquiridos pela Administração Pública deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Recebimento, observando-se a legislação aplicável aos gêneros alimentícios.
 - o) Retirar e substituir imediatamente após comunicado da CONTRATANTE, os gêneros que apresentem alteração sensorial, tornando-os impróprios para o consumo, mesmo dentro do prazo de validade. Não ocorrendo à retirada e substituição, a CONTRATANTE estará isenta do pagamento referente aos mesmos, devendo ser efetuada carta de correção, excluindo o produto da Nota Fiscal.
 - p) Comunicar Secretaria de Educação a eventual impossibilidade no fornecimento de algum dos gêneros solicitados, a fim de que esta estabeleça substituição do gênero por similar em 24 horas após o envio da requisição a empresa.
 - q) Acondicionar os gêneros com suas embalagens, contendo especificação do gênero, gramatura (peso) ou quantidade, data de fabricação e/ou validade visíveis, carimbo do órgão de inspeção e indicação de temperatura para armazenamento. Quanto aos legumes e frutas, os mesmos deverão ser fornecidos em monoblocos vazados, sendo expressamente vedada a utilização de caixa de madeira no serviço de alimentação conforme legislação vigente.
 - r) No caso de alterações sensoriais (cor, odor, textura e paladar) infecção, intoxicação alimentar e sempre que a Administração julgar necessário, a Contratada fica responsável pela coleta de amostra(s) no local onde se registrou a ocorrência em até 24 (vinte e quatro) horas, recolher a amostra na Unidade, enviando a(s) mesma(s) a laboratórios pertencentes a Universidades Federais ou Estaduais ou Credenciados no Ministério da Agricultura, a fim de submetê-las à análise microbiológica, conforme o caso.
 - s) A entrega da polpa de fruta deverá ser feita em veículo isotérmico ou refrigerado com temperatura entre 6°C e 10°C até o momento da entrega, e os sabores deverão ser variados conforme solicitação prévia do Município junto ao fornecedor, devido à sazonalidade das frutas.

6. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

O fornecimento deverá ser efetuado, obrigatoriamente, na forma abaixo:

- a) Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, serão entregues no Almoxarifado, de forma parcelada, mediante solicitação do Departamento de Compras e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 03 dias, contados a partir da solicitação.
- b) O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.
- c) Os gêneros solicitados deverão, na data de entrega, possuir prazo de fabricação não superior a 06 (seis) meses, contados da solicitação, e prazo de validade de



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

acordo com o fabricante do produto, havendo o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.

- d) A contratada deverá estar provida de **BALANÇA** (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no setor designado;
e) Serão considerados motivos para desclassificação:

- Produtos que não atenda as especificações contidas no edital;
- Produtos com procedência duvidosa.
- Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial.
- Apresentação de produtos com data de validade vencida;
- Produtos com embalagem danificada;

6. PRAZO DE EXECUÇÃO:

- a) O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação será de 12 meses

7. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS GÊNEROS.

Item	Descrição do Produto	Und	Qtd	V.U nit.	V. Total
1.	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Embalado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1kg, devendo constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.200		
2.	ALHO BRANCO: de 1ª qualidade. Bulbo de tamanho médio, com características íntegras. Isento de sujidades, insetos, parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	350		
3.	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. Deve constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. Embalagem de 200g.	UND	100		
4.	ARROZ TIPO AGULHA, do tipo 1, classe longo fino, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1 Kg, devendo constar da embalagem, de forma legível, a data de	KG	1.000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.				
5.	ARROZ TIPO PARBOILIZADO, do tipo 1, classe longo fino, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1kg, devendo constar da embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.	KG	5.000		
6.	AVEIA EM FLOCOS (Finos), de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem fechada hermeticamente em caixa de 170g a 200 g, devendo constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	UND	100		
7.	BATATA INGLESA inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	KG	3.500		
8.	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO. Especificação: bebida láctea, sabor morango, apresentação saco polietileno. Apresentação: embalagem atóxica de 900mL a 1000mL, íntegra, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso e data de validade. Conteúdo: deverá conter leite, açúcar, fermento lácteo e polpa de fruta. Aparência: cor, odor e sabor característico. Isento de fermentação ou qualquer indicação de processamento, armazenamento e distribuição defeituosos. Prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem de 900mL a 1000mL	L	1.600		
9.	BISCOITO SALGADO, tipo Cream Cracker, de 1ª qualidade. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de	PCT	650		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	acordo às normas e resoluções vigentes. Acondicionado em pacotes de 350 a 400g				
10.	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - de 1ª qualidade. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Acondicionado em pacotes de 350 a 400g	PCT	650		
11.	BOLO BACIA DE OVOS. Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deve atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), leite integral, açúcar, margarina, ovos de galinha, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g.	UND	2.791		
12.	BROA DE MILHO. O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10%). Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g.	UND	7.200		
13.	CACAU EM PÓ 100% - Chocolate em pó 100% de cacau - embalagem de kg - chocolate em pó, com o mínimo de 100% de cacau. Embalagem contendo 200g	UND	100		
14.	CAFÉ, torrado e moído, de 1ª qualidade, pacote com 250g. O produto deverá atender as normas legais vigentes da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de VALIDADE MINIMA DE 06	PCT	200		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes				
15.	CANELA EM PÓ, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, e data de validade, e quantidade do produto. Com VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Potes de 30g a 35g.	UND	100		
16.	CARNE BOVINA (Patinho), 1ª qualidade congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	1750		
17.	CARNE BOVINA (Patinho), 1ª qualidade congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	KG	5250		
18.	CARNE BOVINA SALGADA (Charque dianteira), 1ª qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	1.200		
19.	CARNE BOVINA MOÍDA, 1ª qualidade (tipo acém, patinho, alcatra ou coxão mole) congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas	KG	1000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	técnicas da ANVISA. Deverá ser entregue a ficha técnica do produto				
20.	CARNE BOVINA MOÍDA, 1ª qualidade (tipo acém, patinho, alcatra ou coxão mole) congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deverá ser entregue a ficha técnica do produto (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	KG	3000		
21.	COLORÍFICO EM PÓ (colorau), de 1ª qualidade, homogêneo. Produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, em embalagem com 97 a 100g, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	2.000		
22.	CONDIMENTO MISTO (cominho) sem adição de corante, de 1ª qualidade, homogêneo. Produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, em embalagem com 97 a 100g, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	2.000		
23.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO CONTENDO APENAS TOMATE, SAL E AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE MAIS CONDIMENTOS. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, contendo apenas tomate, sal e açúcar, sem adição de mais condimentos. Sem sementes, de cor vermelha com cheiro e sabor inerentes ao produto), simples concentrado, 1ª qualidade, deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	1.600		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	Na embalagem deve constar data de fabricação, dados do fabricante e PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 340g cada.				
24.	FEIJÃO CARIOCA, grupo 1, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente íntegro (embalagem: 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.500		
25.	FEIJÃO FRADINHO, grupo 1, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente íntegro (embalagem: 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.000		
26.	FILE DE PEITO DE FRANGO, não temperado, embalagem à vácuo de 1 kg, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, congeladas a -12°C (doze graus célsius negativos), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem com 1Kg, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura.	KG	8.000		
27.	FILE DE PEITO DE FRANGO, não temperado, embalagem à vácuo de 1 kg, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, congeladas a -12°C (doze graus célsius negativos), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem com 1Kg, transparente ou	KG	2000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura.				
28.	FILE DE PEITO DE FRANGO, não temperado, embalagem à vácuo de 1 kg, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, congeladas a -12°C (doze graus celsius negativos), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem com 1Kg, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	KG	6000		
29.	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ, em cor amarela, de 1ª qualidade, embalado em saco polietileno fechado hermeticamente, com 500g, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O produto e sua embalagem devem estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA. A embalagem deverá estar intacta e o PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	6.000		
30.	FLOCÃO DE ARROZ PARA CUSCUZ, em cor branca, de 1ª qualidade, embalado em saco polietileno fechado hermeticamente, com 500g, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O produto e sua embalagem devem estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA. A embalagem deverá estar intacta e o PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	200		
31.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Leite em pó integral instantâneo; sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem de 200g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor	PCT	5.000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Validade mínima 10 meses a contar da data da fabricação; deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.				
32.	MACARRÃO SÉMOLA, de 1ª qualidade, tipo espaguete, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA.	PCT	2.200		
33.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, de 1ª qualidade, tipo espaguete, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA.	PCT	800		
34.	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA: Macarrão com ovos tipo Argolinha, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	PCT	1.200		
35.	MAÇÃ NACIONAL de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	400		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

36.	MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem: 500g	UND	100		
37.	MARGARINA, com sal e sem gordura trans; de 60% até 80% de lipídios; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem plástica de 250g.	UND	800		
38.	MILHO PARA MUNGUNZÁ, grupo duro, classe amarelo, tipo 1 peso líquido 500g, acondicionado em saco polietileno fechado hermeticamente sem substancia estranha macro e microscopicamente visíveis. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 500g.	PCT	500		
39.	MILHO PARA PIPOCA, grupo duro, classe amarelo, tipo 1 peso líquido 500g, acondicionado em saco polietileno fechado hermeticamente sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	180		
40.	ÓLEO DE SOJA REFINADO, de 1ª qualidade, fluido, puro, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em garrafa PET de 900mL, adequado para condições prevista de armazenamento e que confira uma proteção. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega	PET	600		
41.	OVOS DE GALINHA, branco, grande, de 1ª qualidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; deverão ser entregues acondicionados em cartelas, em embalagem apropriada; com data de VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS, a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura.	DZ	7.000		
42.	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG, 1ª qualidade, ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro	PCT	4.000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	e ácido fólico), ovos, margarina, leite, fermento e sal, acondicionados em sacos plásticos de polietileno, com prazo de validade de 07 dias da data de entrega, pacote com 10 unidades com 50 gramas cada de pão				
43.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL SABORES (ACEROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJA) de primeira qualidade, pasteurizada, congelada, 100%, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com análise de qualidade laboratorial aprovada, quanta a pureza, teor de frutose e acidez, percentual de polpa, cor, sabor e aroma do produto final - Pct 1 kg. Com informações nutricionais no rótulo, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e dados do fabricante, com registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	4.000		
44.	SAL REFINADO IODADO, de 1ª qualidade, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente hermeticamente fechado, com 1kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.000		
45.	SARDINHA EM ÓLEO. Sardinha conservada em óleo de soja. Embalagem lata Abre-Fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Peso drenado entre 83 e 84 g .	UND	11.400		
46.	VINAGRE DE ÁLCOOL, de 1ª qualidade. Acondicionado em garrafa pet com 500ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega	UND	800		
VALOR ESTIMADO			R\$		

7.1A pesquisa de preço foi realizada de acordo com o art. 1º inciso primeiro da resolução nº 018 de 26 de setembro de 2018 do Ministério da Educação.

7.2A pesquisa de preços foi realizada pela servidora Lenilza Santos de Jesus, lotada no Departamento de compras.

7.3Foram consultados os preços de Compras realizados pelo Governo federal e outros Entes Público, conforme relatório em anexo.

7.4O método matemático utilizado para obtenção do preço estimado foi a média entre os valores unitários.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

7.5 Todos os itens serão exclusivos para participação de ME/EPPs conforme Lei Complementar 123/2006. Exceto os itens 17, 20 e 28 que serão de ampla participação

8. VALOR MÁXIMO PARA A CONTRATAÇÃO

- a) O valor máximo estimado para a contratação do objeto será de **R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

U.O	AÇÕES	CLASSIFICAÇÃO	FONTE DE RECURSO
27034	2120 - PNAE - ENSINO FUNDAMENTAL	3390.30.00 - Material de consumo	1500 - ORDINARIO
	2121 - PNAE - PRÉ ESCOLAR		1552 - FEDERAL
	2124 - PNAE - EJA		1550 - ESTADUAL
	2126 - SALÁRIO EDUCAÇÃO		
	2133 - EDD INTEGRAL		
	6350 - PNAE - AEE		

10. DO PAGAMENTO

- a) O pagamento de cada compra será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do recebimento do material especificado no Empenho de Compras e/ou Contrato de fornecimento, conforme o caso, devidamente atestada no seu recebimento.
- b) Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade;

11. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- a) A execução das obrigações contratuais integrantes deste Termo, no procedimento licitatório e no contrato serão fiscalizadas e recebidas por servidor designado para tal, com autoridade para exercer, como representante da Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;
- b) A fiscalização de que trata este item, não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante vencedora pelos danos causados à Secretaria ou a terceiros, resultante de ação ou omissão, culposa ou dolosa, de quaisquer de seus empregados ou prepostos;
- c) A empresa vencedora deverá manter preposto, aceito pela Secretaria, durante o período de vigência do contrato, para representá-la.
- d) Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº 8.666/93, fica designada a servidora **Ana Clécia Santos de Souza Candeia**, para acompanhar e fiscalizar o contrato;

12. DO INÍCIO DOS FORNECIMENTOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

- 12.1 O início dos fornecimentos dar-se-á em um dia útil a contar da assinatura do termo de contrato;
- 12.2 O recebimento do objeto dar-se-á de acordo com o art. 73, inciso II, letra "a", "b", da lei 8.666/93, com alterações posteriores, e, estará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa para a aceitação final, obrigando-se a contratada a substituir eventuais produtos que não atendam as especificações ou eficácia desejadas que eventualmente tenham sido recebidos pelo Almoxarifado, sendo realizado:
- a) Provisoriamente: para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações solicitadas;
- b) Definitivamente: após a verificação da qualidade, eficácia e quantidade e consequente aceitação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a aceitação provisória
- 12.3. O Município poderá solicitar a imediata substituição de algum material que esteja em desacordo com o solicitado;
- 12.4. Os fornecimentos executados em desacordo com o estipulado no presente termo serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso;
- 12.4. As quantidades indicadas no presente termo são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades do Município, respeitados os limites do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93;
- 12.5. Caberá ao setor solicitante, o recebimento e a atestação das Notas Fiscais Faturas correspondentes aos fornecimentos executados, em pleno acordo com as especificações contidas no presente termo, aliado às disposições constantes da proposta da contratada.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRADADA

A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- j) Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- k) Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- l) Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- m) Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- n) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- o) Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- p) Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- q) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- r) Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- d) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- e) Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- f) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos fornecimentos, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

15. DA CLASSIFICAÇÃO

- a) Serão exigidas à(s) licitante(s) classificada(s) em 1º (primeiro) lugar, amostras de todos os itens nos quais foi vencedora nos lances, para teste de degustação conforme o art. 11, § 6º, item IV da Resolução/CD/FNDE Nº 38/04.
- b) As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas) da solicitação, em um único pacote, com carimbo da firma proponente, para efetivo de identificação e, se possível, identificadas individualmente. As amostras não serão devolvidas.
- c) Os produtos deverão estar em ótimo estado, as embalagens não possuem qualquer tipo de violação, ou seja, não devem estar danificados, amassados, estufados, entre outras alterações.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

- a) Se durante o período contratado ocorrer aumento de preços dos itens objeto do presente termo, em conformidade com a legislação pertinente, os mesmos poderão ser readequados, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação à contratante, da razão que autorizou o referido aumento;
- b) A contratada obriga-se a repassar à contratante todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes;
- c) Em caso de encerramento do estado de calamidade e retomada regular do calendário letivo, o Município poderá rescindir o(s) termo(s) de contrato oriundo(s) deste procedimento, sem que haja a obrigatoriedade de efetiva consumação dos itens, ou ainda, poderá adequar a execução contratual ao referido calendário, o que for mais conveniente para a administração.

15.1 Integram o presente Termo:

Anexo 01 – Cardápio de cada modalidade de ensino– 2024

Anexo 02 – Especificações Técnicas

Anexo 03 – Relação das Escolas

Pacatuba/SE, 20 de dezembro de 2023

Alex dos Santos
Secretário Municipal de Educação



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 057/2023

_____ (Razão Social da empresa), com sede na _____ (endereço completo), inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº _____ da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, declara que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 057/2023/PACATUBA.

(local e data)

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

Observação:

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



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 057/2023

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

Localidade, ____ de _____ de _____.

____ (assinatura/carimbo) ____



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 057/2023

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

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

_____, de _____ de _____.

Representante legal
(carimbo e assinatura do responsável legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

ANEXO V

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

A
Pregoeira
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Referência: Edital de Pregão ELETRÔNICO N.º 057/2023

Objeto: _____

Senhora Pregoira,

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ-MF sob o nº _____, estabelecida à _____, para fornecimento, conforme estabelecido no Anexo I – Termo de Referência do Edital de Pregão nº XX/2023.

Item	Descrição do Produto	Und	Qtd	V.Un it.	V. Total
1	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Embalado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1kg, devendo constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.200		
2	ALHO BRANCO: de 1ª qualidade. Bulbo de tamanho médio, com características íntegras. Isento de sujidades, insetos, parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	350		
3	AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. Deve constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. Embalagem de 200g.	UND	100		
4	ARROZ TIPO AGULHA, do tipo 1, classe longo fino, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1 Kg, devendo	KG	1.000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	constar da embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.				
5	ARROZ TIPO PARBOILIZADO, do tipo 1, classe longo fino, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1kg, devendo constar da embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.	KG	5.000		
6	AVEIA EM FLOCOS (Finos), de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem fechada hermeticamente em caixa de 170g a 200 g, devendo constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	UND	100		
7	BATATA INGLESA inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	KG	3.500		
8	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO. Especificação: bebida láctea, sabor morango, apresentação saco polietileno. Apresentação: embalagem atóxica de 900mL a 1000mL, íntegra, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso e data de validade. Conteúdo: deverá conter leite, açúcar, fermento lácteo e polpa de fruta. Aparência: cor, odor e sabor característico. Isento de fermentação ou qualquer indicação de processamento, armazenamento e distribuição defeituosos. Prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem de 900mL a 1000mL	L	1.600		
9	BISCOITO SALGADO, tipo Cream Cracker, de 1ª qualidade. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de	PCT	650		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	acordo às normas e resoluções vigentes. Acondicionado em pacotes de 350 a 400g				
10	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - de 1ª qualidade. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Acondicionado em pacotes de 350 a 400g	PCT	650		
11	BOLO BACIA DE OVOS. Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deve atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), leite integral, açúcar, margarina, ovos de galinha, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g.	UND	2.791		
12	BROA DE MILHO. O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10%). Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g.	UND	7.200		
13	CACAU EM PÓ 100% - Chocolate em pó 100% de cacau - embalagem de kg - chocolate em pó, com o mínimo de 100% de cacau. Embalagem contendo 200g	UND	100		
14	CAFÉ, torrado e moído, de 1ª qualidade, pacote com 250g. O produto deverá atender as normas legais vigentes da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	200		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

15	CANELA EM PÓ, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, e data de validade, e quantidade do produto. Com VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Potes de 30g a 35g.	UND	100		
16	CARNE BOVINA (Patinho), 1ª qualidade congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	1750		
17	CARNE BOVINA (Patinho), 1ª qualidade congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	KG	5250		
18	CARNE BOVINA SALGADA (Charque dianteira), 1ª qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	1.200		
19	CARNE BOVINA MOÍDA, 1ª qualidade (tipo acém, patinho, alcatra ou coxão mole) congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deverá ser entregue a ficha técnica do produto	KG	1000		
20	CARNE BOVINA MOÍDA, 1ª qualidade (tipo acém, patinho, alcatra ou coxão mole) congelada, acondicionada em saco plástico de polietileno	KG	3000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

	apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em pacotes de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Deverá ser entregue a ficha técnica do produto (AMPLA PARTICIPAÇÃO)				
21	COLORÍFICO EM PÓ (colorau), de 1ª qualidade, homogêneo. Produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, em embalagem com 97 a 100g, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	2.000		
22	CONDIMENTO MISTO (cominho) sem adição de corante, de 1ª qualidade, homogêneo. Produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, em embalagem com 97 a 100g, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	2.000		
23	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO CONTENDO APENAS TOMATE, SAL E AÇÚCAR, SEM ADIÇÃO DE MAIS CONDIMENTOS. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, contendo apenas tomate, sal e açúcar, sem adição de mais condimentos. Sem sementes, de cor vermelha com cheiro e sabor inerentes ao produto), simples concentrado, 1ª qualidade, deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Na embalagem deve constar data de fabricação, dados do fabricante e PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 340g cada.	PCT	1.600		
24	FEIJÃO CARIOCA, grupo 1, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária	KG	1.500		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	saco plástico atóxico transparente íntegro (embalagem: 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.				
25	FEIJÃO FRADINHO, grupo 1, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente íntegro (embalagem: 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.000		
26	FILE DE PEITO DE FRANGO, não temperado, embalagem à vácuo de 1 kg, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, congeladas a -12°C (doze graus célsius negativos), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem com 1Kg, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura.	KG	8.000		
27	FILE DE PEITO DE FRANGO, não temperado, embalagem à vácuo de 1 kg, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, congeladas a -12°C (doze graus célsius negativos), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem com 1Kg, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura.	KG	2000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

28	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, não temperado, embalagem à vácuo de 1 kg, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, congeladas a -12°C (doze graus celsius negativos), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem com 1Kg, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as normas vigentes do Ministério da Agricultura. (AMPLA PARTICIPAÇÃO)	KG	6000		
29	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ, em cor amarela, de 1ª qualidade, embalado em saco polietileno fechado hermeticamente, com 500g, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O produto e sua embalagem devem estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA. A embalagem deverá estar intacta e o PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	6.000		
30	FLOCÃO DE ARROZ PARA CUSCUZ, em cor branca, de 1ª qualidade, embalado em saco polietileno fechado hermeticamente, com 500g, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O produto e sua embalagem devem estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA. A embalagem deverá estar intacta e o PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	200		
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Leite em pó integral instantâneo; sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem de 200g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Validade mínima 10 meses a contar da data da fabricação; deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria Nº 146, de 07 de março de	PCT	5.000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	1996 do MAPA ou legislação que o substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.				
32	MACARRÃO SÊMOLA, de 1ª qualidade, tipo espaguete, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA.	PCT	2.200		
33	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, de 1ª qualidade, tipo espaguete, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA.	PCT	800		
34	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA: Macarrão com ovos tipo Argolinha, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	PCT	1.200		
35	MAÇÃ NACIONAL de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	400		
36	MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem: 500g	UND	100		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

37	MARGARINA, com sal e sem gordura trans; de 60% até 80% de lipídios; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem plástica de 250g.	UND	800		
38	MILHO PARA MUNGUNZÁ, grupo duro, classe amarelo, tipo 1 peso líquido 500g, acondicionado em saco polietileno fechado hermeticamente sem substancia estranha macro e microscopicamente visíveis. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 500g.	PCT	500		
39	MILHO PARA PIPOCA, grupo duro, classe amarelo, tipo 1 peso líquido 500g, acondicionado em saco polietileno fechado hermeticamente sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	180		
40	ÓLEO DE SOJA REFINADO, de 1ª qualidade, fluido, puro, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em garrafa PET de 900mL, adequado para condições prevista de armazenamento e que confira uma proteção. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega	PET	600		
41	OVOS DE GALINHA, branco, grande, de 1ª qualidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; deverão ser entregues acondicionados em cartelas, em embalagem apropriada; com data de VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS, a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura.	DZ	7.000		
42	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG, 1ª qualidade, ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos, margarina, leite, fermento e sal, acondicionados em sacos plásticos de polietileno, com prazo de validade de 07 dias da data de entrega, pacote com 10 unidades com 50 gramas cada de pão	PCT	4.000		
43	POLPA DE FRUTA INTEGRAL SABORES (ACEROLA, GOIABA, MANGA, MARACUJA) de primeira qualidade, pasteurizada, congelada, 100%, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com análise de qualidade laboratorial aprovada, quanta a pureza, teor de frutose e acidez, percentual de polpa, cor, sabor e aroma do produto final – Pct 1 kg. Com informações nutricionais no	KG	4.000		



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

	rótulo, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e dados do fabricante, com registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
44	SAL REFINADO IODADO, de 1ª qualidade, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente hermeticamente fechado, com 1kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	KG	1.000		
45	SARDINHA EM ÓLEO. Sardinha conservada em óleo de soja. Embalagem lata Abre-Fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Peso drenado entre 83 e 84 g.	UND	11.400		
46	VINAGRE DE ÁLCOOL, de 1ª qualidade. Acondicionado em garrafa pet com 500ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega	UND	800		
VALOR ESTIMADO				R\$ XXXXXXX	

Valor Total: **R\$ ---- (-----)**.

*** Deverá informar a marca/fabricante e modelo/referência de cada item cotado, este último se houver.

Prazo de validade da presente proposta: (mínimo de 60 dias)

Local e data

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL DE ENTREGA

Referente: Pregão Eletrônico 057/2023

A empresa _____, inscrita sob o CNPJ _____, por intermédio de seu representante, devidamente nomeado, o Sr. (a) _____, portador do RG _____, CPF _____, por meio deste instrumento, declara ter ciência do local de entrega do(s) gênero(s) alimentício(s) deve(m) ser feita(s) diretamente no Almojarifado da Secretaria Municipal de Educação no Município de Pacatuba/SE, situado na Praça 31 de março, Centro – Pacatuba/SE.

Pacatuba/SE, de de 2023.

Representante da Empresa
(Nome por Extenso)



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO

QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONTRATO DE FORNECIMENTO, O MUNICÍPIO DE PACATUBA, E A EMPRESA

_____.

Pelo presente instrumento de Contrato de Fornecimento de um lado o **MUNICÍPIO DE PACATUBA/SE**, através de da Prefeitura Municipal, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o _____, com _____, neste ato representado por _____, Prefeita Municipal de _____, CPF nº _____, RG nº _____, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa, do outro lado, a _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na _____, neste ato representada por _____, brasileiro, portador da carteira de identidade nº _____ SSP/____, CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no **Pregão Eletrônico nº 057/2023**, têm, entre si, ajustado o presente contrato de fornecimento, que se regerá pelas normas das Leis nºs 10.520/2002 e 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, pelos Decreto Municipal nº 1.263 de 01 de julho de 2020 e Resolução nº 06/2020/FNDE e, também, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E PRAZO CONTRATUAL

- 1.1.** contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, **destinados à suprir a demanda da alimentação escolar durante 200 (duzentos) dias letivos nas escolas da rede municipal de ensino do Município de Pacatuba/SE.**
- 1.2.** O prazo de vigência será a partir da assinatura até XX de dezembro de 2023.

CLÁUSULA SEGUNDA - VINCULAÇÃO AO EDITAL

2.1. O presente contrato vincula-se às determinações da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.263 de 01 de julho de 2020, Resolução nº 06/2020/FNDE, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações, e as Exigências e Condições Gerais do Edital de Licitação, modalidade Pregão Eletrônico nº **057/2023**.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. Pelo fornecimento do produto descrito no Termo de Referência – Anexo I do edital, será pago à CONTRATADA a importância de R\$ _____ (_____), referente ao(s) Item(s) _____, conforme proposta da contratada em anexo e de acordo com o fornecimento, até o término do contrato.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente, por meio de crédito em conta corrente indicada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento. As referidas notas fiscais deverão ser apresentadas no protocolo da Secretaria Municipal de Educação, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota fiscal; Ordem de fornecimento, com o respectivo termo de recebimento, atestada pelo setor da Secretaria demandante responsável pelo recebimento do objeto; Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Federal e Estadual, Receita Federal do Brasil (RFB)/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) e FGTS.

4.2. Nenhum pagamento será efetuado à Fornecedor enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

4.3. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

4.4. No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no *caput* deste item, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

4.5. Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram do Termo Contratual, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A futura Contratada deverá apresentar os gêneros alimentícios atendendo ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de acordo com o exigido neste termo;

5.2. As entregas dos itens deverão ser efetuadas semanal ou quinzenalmente, quando os gêneros forem perecíveis e mensalmente quando forem estocáveis ou ainda conforme necessidade, nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data pré-estabelecida por nutricionista da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO;

5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos;

5.4. Nas referidas guias deverão constar a modalidade de ensino atendida, quantitativo exato, marca e validade sem nenhuma rasura e estar devidamente atestada pelo agente recebedor (Unidade Escolar) e entregador (Empresa) constando nome completo legível, cargo ou função e data de recebimento;

5.5. Caso haja algum motivo que impossibilite o cumprimento do prazo previsto de entrega, comunicar ao contratante, no prazo mínimo de cinco dias que anteceda a entrega, com a devida comprovação;

5.6. A contratada deverá manter durante toda execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigida no edital de licitação. Também deverá indicar preposto para representá-la durante o fornecimento dos itens.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

6.1. Enviar com antecedência, de no mínimo 10 dias, o pedido de gêneros para que a contratada possa organizar a distribuição por escola.

Enviar nota fiscal para os setores responsáveis pelo pagamento, se a mesma estiver dentro das exigências contidas neste termo.

6.2. Obedecer integralmente às exigências da Lei 8.666/93 e suas complementares, como também a Resolução nº 06 FNDE/CD/FNDE, de 08 de maio de 2020.

6.3. Atender as demais exigências da contratante contidas no Edital.

CLUSULA SETIMA -DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. A despesa prevista na cláusula terceira correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias, constantes do orçamento para o exercício financeiro de 2023:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

U.O	AÇÕES	CLASSIFICAÇÃO	FONTE DE RECURSO
27034	2120 – PNAE – ENSINO FUNDAMENTAL	3390.30.00 – Material de consumo	1500 - ORDINARIO
	2121 – PNAE – PRÉ ESCOLAR		1552 –FEDERAL
	2124 – PNAE – EJA		1550 - ESTADUAL
	2126 – SALÁRIO EDUCAÇÃO		
	2133 – EDD INTEGRAL		
	6350 – PNAE - AEE		

CLÁUSULA OITAVA – RECEBIMENTO PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

18.1. O recebimento objeto do fornecimento dar-se-á de acordo com o Art. 73, inciso II, alíneas "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;

18.2. A entrega dos gêneros será feita diretamente no almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Praça 31 de março, Centro - Pacatuba/SE, no dia determinado na Ordem de Fornecimento, que será enviada a cada empresa contemplada no certame com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência da entrega. Nessa ordem constará o dia previsto de entrega e quantitativo dos gêneros.

18.3. Todos os gêneros que forem entregues deverão estar de acordo com as normas técnicas e especificações de cada produto e quantitativo descrito na guia.

18.4. No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações deste termo, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

CLÁUSULA NONA – DENÚNCIA E RESCISÃO

9.1. O presente Contrato será rescindido:



ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA

- a) ordinariamente, por sua completa execução;
b) excepcionalmente, de acordo com o disposto nos arts 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, em sua atual redação.

9.2. Em caso de rescisão administrativa decorrente da inexecução total ou parcial do Contrato, a CONTRATADA não terá direito a espécie alguma de indenização, sujeitando-se às consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1. Pelo atraso injustificado na execução dos serviços, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, poderá aplicar à contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

10.1.1. Advertência;

10.1.2. Multa na forma prevista no item 10.2;

10.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;

10.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

10.2. A multa a que se refere o item anterior será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor da respectiva Nota de Empenho, o que não impedirá, a critério da Prefeitura, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 10.1, podendo a multa ser descontada dos pagamentos devidos pela Prefeitura, ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente.

10.3. A Licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

10.4. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da adjudicatária, na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

11.1. A critério da Administração, o Contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato.

11.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no item anterior, exceto as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

12.1 A contratada tem direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível



ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE PACATUBA

ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente **instrumento**;

12.2. À contratada, quando for o caso, deverá formular a administração requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações contraídas por ela.

12.2.1. A comprovação será feita por meio de documentos, tais como: lista de preços de fabricante, notas fiscais de aquisição, de transportes de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, observando-se que:

I. Junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custos comparativa entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor pactuado.

II. A administração reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro procederá a revisão do contrato, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Para qualquer ação decorrente deste contrato, fica eleito o foro da Comarca de Pacatuba/SE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo, a fim de que possa surtir os seus jurídicos e legais efeitos.

PACATUBA (SE), ___ de _____ de 2023.

**Município de Pacatuba
Contratante**

**(EMPRESA VENCEDORA)
Contratada**

**Manuella Almeida Martins Souza
Prefeita Municipal
LEGAL)**

**(CARGO/FUNÇÃO)
(NOME DO RESP)**

TESTEMUNHAS:

1. _____ C.P.F. _____

2. _____ C.P.F. _____