

**EDITAL - ANEXO I - RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2023 – PM**

FICHA CADASTRAL	
NOME DA EMPRESA	
NATUREZA DA INSTITUIÇÃO	
CNPJ/MF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
INSCRIÇÃO MUNICIPAL	CAPITAL SOCIAL
REPRESENTANTE LEGAL	
ENDEREÇO	
BAIRRO	CIDADE
CEP	TEL/FAX
RESPONSÁVEL	CONTATO
ENDEREÇO ELETRÔNICO	SITE

Retiramos cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada, através de meio eletrônico disponibilizado junto ao setor de licitações da Prefeitura de Porto da Folha.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de XXXX

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre esta Comissão e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher a Ficha Cadastral de retirada ou recebimento do Edital e remeter ao Departamento de Licitações da Prefeitura do Município de Porto da Folha, Estado de Sergipe, por meio do e-mail: [cpl.portodafolha@gmail.com](mailto:cpl.portodafolha@gmail.com).

A não remessa da Ficha Cadastral exime a Comissão de Licitação da responsabilidade de comunicação por meio de e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Porto da Folha, 26 de Dezembro de 2023.

**Rafael Oliveira Resende  
PREGOEIRO**

## DAS DEFINIÇÕES

---

Sempre que as palavras indicadas abaixo, ou os prenomes usados em seu lugar, aparecerem neste Edital ou em qualquer lugar de seus anexos, elas terão o significado determinado a seguir:

**ADJUDICATÁRIA** – É a licitante ou proponente vencedora desta licitação.

**ADMINISTRAÇÃO** – É a Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA.

**ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA** – É a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas.

**COMISSÃO DE LICITAÇÃO** – É a Comissão de Licitação instituída por Portaria da Prefeitura Municipal, com a função de receber, examinar e julgar todos os documentos e procedimentos relativos a esta LICITAÇÃO.

**PREGOEIRO OFICIAL** – É servidor público responsável direta e indiretamente pelo desenvolvimento do Edital; pelos Boletins de Esclarecimentos, Comunicados, publicação e divulgação; pela condução e direção dos trabalhos da sessão do Pregão; julgamento e adjudicação e instrução do processo.

**EQUIPE DE APOIO** – São os servidores que apoiam o Pregoeiro na condução e direção dos trabalhos e instrução do processo.

**CONTRATADA** – Adjudicatária que vier a ser signatária do Contrato com a **PM-PORTO DA FOLHA**.

**CONTRATANTE** – É a Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA.

**DIVULGAÇÃO** – É o ato pelo qual a **PM-PORTO DA FOLHA** se utiliza para divulgar, como condição de ampliação ao conhecimento público do ato publicado, no Diário Oficial do Município no endereço eletrônico [www.portodafolha.se.gov.br](http://www.portodafolha.se.gov.br) (link: **Diário Oficial**).

**EMPRESA INTERESSADA, LICITANTE OU PROPONENTE** – É a empresa que demonstra interesse em participar desta licitação apresentando proposta. Para exclusivo fim de impugnação aos termos deste Edital, considerar-se-á, também, LICITANTE a empresa adquirente deste Edital.

**ESPECIFICAÇÕES** – É a descrição clara, precisa e uniforme dos bens e serviços pretendidos pela Administração que permitam definir com perfeita exatidão o que se pretende adquirir.

**FISCALIZAÇÃO** – É a **PM-PORTO DA FOLHA** e/ou seu preposto, devidamente credenciado para realização da fiscalização do fornecimento, objeto desta licitação. A fiscalização implicará na inspeção do fornecimento em execução e executados com a finalidade de assegurar sua qualidade, obediência às normas e especificações, prazos e demais dados informados pela licitante em sua proposta e na execução do contrato.

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

**LICITANTE VENCEDORA** ou **PROPONENTE VENCEDORA** – É a empresa classificada em primeiro lugar ou detentora da maior oferta/melhor lance depois de transcorrido o prazo de recursos para o julgamento das propostas.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA** – É a pessoa jurídica de direito público de base territorial autônoma que contrata o fornecimento objeto desta licitação através da **PM-PORTO DA FOLHA**.

**ADMINISTRAÇÃO** – É o Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA, pessoa jurídica de direito público interno.

**PM-PORTO DA FOLHA** – É a Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA;

**PUBLICAÇÃO** – É o ato do qual a **PM-PORTO DA FOLHA** se utiliza para publicar, como condição de eficácia do ato jurídico, no Diário Oficial do Município no endereço eletrônico [www.portodafolha.se.gov.br](http://www.portodafolha.se.gov.br) (link: **Diário Oficial**) e no site oficial do TCE – Tribunal de Contas do Estado de Sergipe no endereço eletrônico [www.tce.se.gov.br](http://www.tce.se.gov.br).

**ANEXOS** – Constituem partes integrantes e indissolúveis deste instrumento.

**MELHOR OFERTA** – É a proposta que superar em valores reais e decrescentes, aquela imediatamente anterior.

**ME** – Microempresa – Enquadrada no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações.

**EPP** – Empresa de Pequeno Porte - Enquadrada no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações.

**MEI** – Microempreendedor Individual – Enquadrada no Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006 e posteriores alterações.

## DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

---

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA**, Estado de Sergipe, por seu Pregoeiro, o(a) senhor(a) **RAFAEL OLIVEIRA RESENDE**, em conformidade com a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 com posteriores alterações, Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº. 044/20 de 14 de julho de 2020, Lei nº 8.078/90 (Código do Consumidor), Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil) e subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar no endereço eletrônico <https://www.licitanet.com.br>, licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para a Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município, devendo as propostas de preços e a documentação serem registradas na data, local e horário abaixo informados determinado, mediante as seguintes condições:

### **ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:**

Dia 11/01/2024 às 08hs:30min (oito horas e trinta minutos).

## **1. DA CONDUÇÃO DO CERTAME**

---

1.1.O presente CERTAME SERÁ CONDUZIDO por Pregoeiro indicado nos termos da Portaria nº. 002 de 11 de janeiro de 2023, que, assistido por sua Equipe de Apoio, terá, em especial, as seguintes atribuições:

- I. Coordenar o processo licitatório;
- II. Receber, examinar e decidir as impugnações e consulta ao edital, apoiado(a) pelo setor responsável pela sua elaboração;
- III. Conduzir a sessão pública na internet;
- IV. Verificar a conformidade da proposta de preços com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- V. Dirigir a etapa de lances;
- VI. Verificar e julgar as condições de habilitação;
- VII. Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhado à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- VIII. Indicar o vencedor do certame;
- IX. Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- X. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- XI. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

1.2.Este Edital poderá ser retirado no Departamento de Licitações da Prefeitura do Município de PORTO DA FOLHA, sito à Praça Padre Manoel J. de Oliveira, 851 – Centro, CEP 49.800-000, em PORTO DA FOLHA – Sergipe, ou preferencialmente no endereço eletrônico

<http://www.portodafolha.se.gov.br> <LICITAÇÕES> e <https://www.licitanet.com.br> <PROCESSOS>. Para maiores informações os interessados poderão entrar em contato pelo telefone: (79) 3349.1902 ou email [cpl.portodafolha@gmail.com](mailto:cpl.portodafolha@gmail.com) .

## **2. DO OBJETO**

---

2.1.Constitui objeto desta licitação a qualificação e a seleção da proposta mais vantajosa para a

Administração Municipal, objetivando a Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município, devendo, observadas as especificações e condições constantes dos ANEXOS II – Termo de Referência deste Edital, que fará parte integrante deste instrumento, independentemente de quaisquer reproduções.

### **3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

---

3.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação qualquer pessoa jurídica, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

3.2. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

3.3. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO II (TERMO DE REFERÊNCIA);

**3.4. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO:** Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.4.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

3.4.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

3.4.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do órgão licitante, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

3.4.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

3.4.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;

3.4.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

3.4.7.O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do órgão licitante, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

3.4.8.A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

**3.5.Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:**

3.5.1.Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição; empresas que estiverem em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, Ressalva: É possível a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas com certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei no. 8666/1993. (TCU, Ac. 8.271/2011-2a Câmara, Dou de 04/10/2011);

3.5.2.Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

3.5.3.Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

3.5.4.Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial;

3.5.5.Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

**3.6.A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.**

3.6.1.Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

3.6.2.Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

3.6.3.Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

3.6.4.Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

3.6.5.O fornecedor registrado deverá manter, durante toda a vigência do Contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.6.6.Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar no

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo Pregoeiro ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

#### **4. DO CREDENCIAMENTO**

---

4.1.O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§ 1º, art. 9.º do Decreto Municipal nº. 044 de 14 de julho de 2020), obtidas junto ao sistema eletrônico LICITANET no sítio <https://licitanet.com.br/>.

4.2.O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do(a) licitante ou de seu(sua) representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.3.O uso da senha de acesso pelo(a) licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu(sua) representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de PORTO DA FOLHA, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

#### **5. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

---

5.1.Para aceitabilidade da proposta, o(a) licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo II, deste Edital, e conter, ainda, os seguintes dados:

a) PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data marcada para a abertura da presente licitação. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea;

b) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL PARA O OBJETO LICITADO, fixo e irredutível, limitado a 02 (duas) casas decimais, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) DECLARAÇÃO no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: manutenção, seguro, equipamentos, impostos e taxas e outro mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do serviço. A falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;

RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, telefone/fax, número do CNPJ, banco, agência, número da conta corrente;

5.2.O encaminhamento das propostas pressupõe o conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos.

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

5.4.A proposta de preços deverá ser elaborada em conformidade com o disposto no Termo de Referência, incluindo todas as informações necessárias à perfeita compreensão dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação.

5.5.Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional pelo sistema eletrônico, o(a)

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

licitante deverá preencher as informações no Campo “Informações Adicionais” ou anexá-las no campo apropriado do sistema **LICITANET**, sob pena de desclassificação e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fardamento, materiais utilizados durante o período de Prestação do Serviço, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto licitado.

5.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta inicialmente apresentada, salvo nos casos de ajustes de valores, após o encerramento da etapa de lances, se houver.

5.7. O(A) Licitante vencedor(a) do certame poderá apresentar com a sua proposta de preços a PLANILHA DE CUSTO, contendo composição clara do preço, todos os insumos, encargos em geral e lucro em relação ao preço final.

5.8. Ao disponibilizar sua proposta através do aplicativo [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), não poderá conter nenhum tipo de informação (logomarca, CNPJ, nome do(a) representante, telefone, endereço) que identifique a interessada, sob pena de desclassificação na participação do certame licitatório.

**5.9. É extremamente obrigatório a indicação da marca do produto ofertado para efeito de análise da proposta, cabendo ao licitante interessado, indicar no sistema seus preços, marca e fabricante para cada item de seu interesse, sob possível pena de desclassificação.**

**5.9.1. A ausência de MARCA dos itens ofertados nesse processo, por se tratar de informação essencial para verificação da compatibilidade do ofertado com o licitado, será motivo para desclassificação.**

5.9.2. 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 26, de 17 de junho de 2013.

5.9.3. A exigência dessa análise está embasada no art. 33 da Resolução Nº 26, 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.

5.9.4. Ao término da etapa de disputa de lances, os licitantes classificados deverão apresentar em até 02 (dois) dias úteis, no horário de 08:00 às 12:00 horas, impreterivelmente, 01 (uma) amostra dos produtos exigidos e especificados em edital, cotado na embalagem primária devidamente etiquetada. Para os gêneros in natura deverão apresentar apenas 01 Kg como amostra representativa, na (Secretaria de Educação) desta Prefeitura.

5.9.5. Serão consideradas inaceitáveis as propostas que:

- a) ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais Licitantes;
- b) contiverem cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação; e
- c) após prévia análise da Nutricionista (Secretaria de Educação) desta Prefeitura, as propostas (itens)/amostras que não apresentem rotulagem, inclusive a nutricional, em conformidade com a legislação em vigor, bem como aquelas não aprovadas em testes de degustação e comparação a ser realizado pela Secretaria de Educação, através da nutricionista, mediante relatório fundamentado.

**5.10.** O Intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances esta definido no Termo de Referência.

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

---



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

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

6.1.1.Todos os documentos de habilitação deverão estar autenticados eletronicamente para que seja comprovada a veracidade destes. A ausência da autenticação eletrônica não eliminará o licitante do certame, no entanto, poderá a empresa vencedora do objeto ser convocada para apresentação de originais ou comprovações da autenticidade dos documentos duvidosos, como previstos no item "8.3." deste mesmo Edital.

6.1.2.As licitantes deverão encaminhar/anexar, via sistema, os documentos de habilitação exigidos pelo Edital, sob pena de inabilitação.

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

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 do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **7. DO PROCEDIMENTO DA SESSÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

---

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

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

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

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

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

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

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

7.7.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.9.A disputa ocorrerá pelo valor UNITÁRIO do Item.

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

7.11.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.12.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 de no mínimo igual ou superior aos valores definidos e especificados na tabela de itens do Termo de Referência deste Edital.

7.13.O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a **20 (vinte) segundos** e o intervalo entre lances não poderá ser **inferior a 03 (três) segundos**, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.14.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.

**7.15.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.**

**7.16.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

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

7.19.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.20.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.21. Ao formular seu lance, o licitante deverá evitar que o valor unitário e total extrapole o número de duas casas decimais após a vírgula (casa dos centavos). Caso isto ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o item objeto desta licitação, fazendo arredondamentos a menor, no valor unitário.

7.22. O Pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo pregoeiro, acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.23. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, os licitantes deverão acompanhar a etapa de Aceitação, permanecendo “on-line” para a resposta de dúvidas por parte do Pregoeiro, bem como eventual negociação de valores. Nesta etapa o sistema disponibiliza a possibilidade de um “chat” bilateral.

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

7.25. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.26. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.27. Também será observado e assegurado tratamento diferenciado concedido às Microempresas – ME e às Empresas de Pequeno Porte – EPP na participação em certames licitatórios deste Município, conforme determina a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

7.28. A utilização dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município, nos termos do Item – SANÇÕES.

7.29. As Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.30. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o(a) proponente for declarado(a) vencedor(a) do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme dispõe o art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

7.31. A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os(as) licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

7.32.Será assegurado como critério de desempate a preferência de contratação para as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme esclarecimentos abaixo:

a) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

b) Nesta modalidade, o intervalo percentual acima citado será de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

7.33.Para efeito do disposto no art. 44 da Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1o e 2o do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1o e 2o do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.34.Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da Lei, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.35.O disposto no artigo 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.36.No caso desta modalidade, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

## **8. DA DOCUMENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

---

8.1.Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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 ao seguinte cadastro:

8.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

8.2.Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do sistema, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

8.3.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.

8.4.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.

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

8.6.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.

8.7.Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.8.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.9.DECLARAÇÕES:

a) Declaração de Atendimento aos Requisitos deste Edital, conforme disposto no Inciso VII, art. 4.o da Lei nº 10.520/2002, nos termos do Anexo IV deste Edital.

b) Declaração de não utilização de mão de obra infantil em cumprimento ao Decreto nº 4.358/02 e ao Inciso XXXIII, do Art. 7o da CF, nos termos do Anexo V deste Edital.

c) Declaração de que não está inidônea nem se encontra impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.

8.10.A **Habilitação Jurídica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.10.1.Registro comercial, no caso de empresa individual, através de certidão da Junta Comercial;

8.10.2.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores. No caso de alterações será admitido o estatuto ou o contrato consolidado;

8.10.3.Inscrição de ato constitutivo, no caso de sociedade civil acompanhada de prova da diretoria em exercício;

8.10.4.Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira, em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

competente, se a atividade assim o exigir, bem assim, documento em que identificados os seus administradores;

8.10.5.- A **Regularidade Fiscal e Trabalhista** será comprovada, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

8.10.6. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), através do respectivo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Receita Federal;

8.10.7. 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;

8.10.8. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e relativa à Seguridade Social com a apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos de negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Certidão emitida com base na Portaria Conjunta PGFN/SRF nº 1.751, de 02/10/2014;

8.10.9. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual, com a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com efeitos de negativa emitida pelo Estado, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou seja, atinente aos débitos estaduais;

8.10.10. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, com a apresentação da Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.10.11. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

8.10.12. 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).

8.11 - A **Qualificação econômico-financeira** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.11.1. Certidões Negativas de Falência e Concordata, expedidas pelo Cartório da Distribuição Judicial da localidade onde a empresa tem sua sede ou através da Internet, expedidas até 30 (trinta) dias, antes da data de entrega dos envelopes.

8.12 - A **Qualificação técnica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

8.12.1 Autorização de funcionamento da empresa emitido pela Vigilância Sanitária (art. 30, I da Lei nº. 8.666/93).

8.12.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto licitado, mediante apresentação de Atestado de

Capacidade Técnica emitido por órgão público ou privado.

8.12.2. A comprovação de aptidão supramencionada será feita por atestados ou certidões de fornecimento similares de complexidade tecnológica e operacional e equivalente ou superior – fornecimento de gêneros alimentícios, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

## **09. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

---

09.1.A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

09.2.A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à licitante vencedora pelo Pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela autoridade competente.

09.3.A autoridade competente poderá encaminhar o processo ao setor que solicitou a aquisição com vistas à verificação da aceitabilidade da proposta ofertada, antes da homologação do certame.

## **10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

---

10.1.Até **02 (dois) dias úteis**, antes da data fixada no preâmbulo deste Edital, para realização do certame, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos deste Instrumento, cabendo ao Pregoeiro, auxiliado pelo responsável solicitante do referido objeto, decidir sobre a petição no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**.

10.2.Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do Certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

10.3.Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no mesmo até **o segundo dia útil** que anteceder a data de realização deste Pregão, hipótese em que a comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso;

10.4.Não serão conhecidas as impugnações interpostas, quando vencidos os respectivos prazos legais;

10.5.Os pedidos de esclarecimentos formais e impugnações, referentes ao presente Certame, serão processados e julgados na forma e nos prazos previstos e deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no site [www.licitanet.com](http://www.licitanet.com).

10.6.A participação no presente certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implicará em plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas;

10.7.Informações e esclarecimentos aos licitantes, notadamente relacionados às especificações do objeto, deste Edital, serão dados pelas Secretarias Solicitantes;

## **11. DOS RECURSOS**

---

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

11.1. Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

11.2. O prazo para manifestação sobre a intenção de interpor recurso será aberto pelo(a) Pregoeiro(a), durante a sessão, na fase de habilitação.

11.3. Será concedido(a) ao(à) licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais, os quais deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no site <https://www.licitanet.com>.

11.4. Os(As) demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar seus memoriais também por meio eletrônico, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.5. A falta de manifestação imediata e motivada do(a) licitante importará a decadência do direito de recurso, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado(a) a adjudicar o objeto ao (à) licitante declarado(a) vencedor(a).

11.6. O recurso contra a decisão do(a) Pregoeiro(a) não terá efeito suspensivo.

11.7. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.8. Caberá à autoridade competente decidir os recursos contra o ato do(a) Pregoeiro(a), quando este(a) mantiver a sua decisão.

11.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos(às) interessados(as) na sala da COMISSÃO DE LICITAÇÃO: Praça Padre Manoel J. De Oliveira, 851, Centro, Porto da Folha, SE.

11.10. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o(a) pregoeiro(a) adjudicará o objeto e a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **12. DO REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS**

---

12.1. É vedado qualquer reajuste de preços pelo período de 12 meses, com fulcro na Lei nº 10.192 de 14/02/2001, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão, repactuação ou reequilíbrio econômico financeiro.

12.2. A revisão de valores, para majorar ou diminuir, poderá ocorrer de ofício ou a pedido da licitante signatária do contrato, nas seguintes condições:

12.2.1. Para majorar, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 65, II "d" e § 2º, da Lei nº 8.666/93, desde que demonstrado, por parte da licitante contratada, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do príncipe e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão.

12.2.2. Para diminuir, quando a Administração verificar que o preço contratado encontra-se substancialmente superior ao praticado no mercado.

[12.3. A não apresentação da Planilha de Custos impossibilitará à Administrativa a proceder a futuras](#)



[revisões de preços, caso venha a contratada solicitar equilíbrio econômico-financeiro.](#)

12.4.A cada pedido de revisão de preço deverá a contratada comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.

### **13. DO PAGAMENTO**

---

13.1.O pagamento será efetuado por Nota de Empenho, após emissão de Nota Fiscal devidamente conferida e ATESTADA por quem de direito e apresentação da Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal, Prova de Regularidade para com o INSS, na forma exigida pela Constituição Federal em seu artigo 195, parágrafo 3º e Prova de Regularidade para com o FGTS, emitido pela CEF, bem como, outras comprovações de regularidade fiscal ou trabalhista que se fizer necessário, desde que previsto em Lei.

13.2.A Contratante terá até 30 (trinta) dias, a partir da data de emissão da nota fiscal, devidamente atestada pelo gerente do contrato, para a tramitação do processo, envolvendo instrução e efetivo pagamento.

13.3.No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre os produtos fornecidos.

13.4.Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

### **14. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA**

---

14.1 Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado Contrato com a adjudicatária, conforme Minuta constante do ANEXO VIII, o qual será adaptado, no que a lei permitir, à proposta da empresa vencedora.

14.2 Homologada a licitação, a Administração convocará, no prazo de até 05 (cinco) dias, a licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para assinatura do contrato, sob pena de decair o direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

14.2.1.O prazo estabelecido no subitem 14.2, para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela Adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

14.3.Caso a licitante adjudicatária não assine o contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, conforme disposto no art. 4º inciso XIII da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002.

14.4.O Contrato terá sua vigência da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2024, vedada sua prorrogação.

14.5.A responsabilidade da contratada não cessa com o fim da vigência do contrato, devendo ser observada, em qualquer caso, o período de garantia dos produtos, que passa a fluir a partir da data de entrega definitiva, **nos casos em que couber.**

## **15. DA RESCISÃO**

---

15.1.A rescisão das obrigações decorrentes da presente licitação (Pregão) se processará de acordo com a Cláusula Oitava do futuro Contrato, ANEXO VIII, c/c o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

## **16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

16.1.As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão de acordo com a dotação orçamentária constante da Lei Orçamentária Anual para o exercício 2024, conforme abaixo.

Unidade Orçamentária: 7007 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Atividade: 12.361.0005.2024 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL

Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo

Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.366.0005.2064 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EJA

Conta: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.365.0005.6305 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE

Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo

Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.365.0005.6306 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR

Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo

Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.361.0005.6308 – MAIS EDUCAÇÃO – ENSINO FUNDAMENTAL

Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo

Fonte: 15000000, 15520000.

## **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

---

17.1.Com fundamento no artigo 7º da Lei no 10.520/2002 ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das demais cominações legais,

a licitante que:

17.1.1.Não assinar a ata, quando convocada no prazo de validade de sua proposta;

17.1.2.Deixar de entregar documentação exigida no edital;

17.1.3.Apresentar documentação falsa;

17.1.4.Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;

17.1.5.Falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.1.6.Não mantiver a proposta;

17.1.7.Comportar-se de modo inidôneo;

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

17.1.8.Fizer declaração falsa;

17.1.9.Cometer fraude fiscal.

17.2.Além da sanção prevista no item anterior, a Administração poderá aplicar à Empresa Proponente as seguintes penalidades, pelo atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do contrato:

17.2.1.Advertência;

17.2.2.Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor dos itens faltantes, no caso de atraso na entrega dos produtos;

17.2.3.Multa de 10%, aplicada sobre o valor da ata ou ordem de fornecimento, no caso de recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho ou Assinatura da ata;

17.2.4.Multa de 10%, aplicada sobre o valor da ata, no caso de inexecução total ou rescisão por culpa da Empresa Proponente;

17.2.5.Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor da ata, por descumprimento de outras obrigações previstas neste Edital e seus Anexos.

## **18. DOS BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS E COMUNICADOS**

18.1.BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS – Para todas as dúvidas e informações solicitadas pelas licitantes, o Pregoeiro emitirá um BOLETIM DE ESCLARECIMENTO e disponibilizará o mesmo no site oficial do município bem como nos anexos do processo no site <https://www.licitanet.com.br> para conhecimento de todos.

18.2. É obrigação única e exclusiva das licitantes o acompanhamento dos COMUNICADOS e BOLETINS DE ESCLARECIMENTOS emitidos pelo Pregoeiro nos endereços: [www.portodafolha.se.gov.br/licitacoes](http://www.portodafolha.se.gov.br/licitacoes) e <https://www.licitanet.com.br>.

## **19. DA GARANTIA CONTRATUAL**

---

19.1.A Administração não solicitará garantia de execução.

## **20.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

---

20.1.É facultado ao Pregoeiro Oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

20.2.A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se a licitante às sanções previstas neste instrumento, c/c os arts. 86 a 88, da Lei nº 8.666/93.

20.3.Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA/SE.

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

20.4.O Pregoeiro, no interesse público, poderá sanar dúvidas, relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.

20.5.A Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alheios à licitação.

20.6.A desclassificação da proposta ou a inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

20.7.As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometa os interesses da Administração.

20.8.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.

20.9.As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.10.A homologação do resultado desta licitação não obriga a PM-PORTO DA FOLHA à contratação do objeto licitado.

20.11.Após a homologação da licitação, será emitida a Nota de Empenho para a licitante vencedora, que receberá juntamente uma cópia do resultado da licitação. Nos casos em que se aplicarem será também firmado Termo de Contrato, nos moldes da Minuta integrante deste Edital, ANEXO VIII.

20.12.A qualidade dos produtos a serem fornecidos estará submetida às normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor.

20.13.O Edital deste Pregão se encontra disponível no endereço Eletrônico [www.portodafolha.se.gov.br/licitacoes](http://www.portodafolha.se.gov.br/licitacoes) podendo também ser fotocopiado no Departamento de Licitações no endereço supra, assim como copiado mediante a apresentação de CD-Rom ou pen-drive para sua regravação, ou enviado via email, entrando em contato pelo telefone (79) 3349.1902, pelo email [cpl.portodafolha@gmail.com](mailto:cpl.portodafolha@gmail.com) , ou ainda baixado no site <https://www.licitanet.com.br>.

20.14.Os pedidos de esclarecimentos referentes a esse procedimento licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, para o endereço: [www.licitanet.com](http://www.licitanet.com)

20.15.Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da **PROPOSTA** ou dos documentos de **HABILITAÇÃO**, o Pregoeiro poderá suspender o **PREGÃO** e marcar nova data para sua aceitabilidade, ficando intimadas, no mesmo ato, as licitantes.

20.16.Não serão levados em consideração, quaisquer consultas, pedidos ou reclamações relativas ao Edital, que não tenham sido formulados por escrito e devidamente protocolados no Departamento de Licitações da Prefeitura por envio de e-mail, ou através do sistema sito no endereço <https://www.licitanet.com.br>, até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para a Sessão Pública.

20.17.Os esclarecimentos aos consulentes serão comunicados a todos os demais interessados

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

através do site: <https://www.licitanet.com.br>.

20.18. Ao Pregoeiro reservam-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

20.19. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 8.666/93, em sua versão vigente, da Lei nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/2006 e posteriores alterações e o Decreto Municipal nº 044 de 14 de Julho de 2021.

20.20. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante no presente Edital, o lance é considerado proposta.

**20.21. As DECLARAÇÕES que exigirem o reconhecimento de firma em Cartório, assim deverão estar sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.**

20.22. Fazem parte integrante deste edital os anexos, como se nele estivessem transcritos:

20.22.1. ANEXO I – Ficha Cadastral

20.22.2. ANEXO II – Termo de Referência.

20.22.3. ANEXO III – Modelo de Credenciamento.

20.22.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração Relativa à Habilitação.

20.22.5. ANEXO V – Modelo de Declaração Relativa a Dispositivo Constitucional.

20.22.6. ANEXO VI – Modelo de Proposta de Preços.

20.22.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

20.22.8. ANEXO VIII – Minuta do Contrato.

20.23. A Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA reserva-se o direito de anular a presente licitação, por ilegalidade, ou revogá-la, por razões de interesse público.

## **21. DO FORO**

---

21.1. Fica eleito o Foro da cidade de PORTO DA FOLHA para dirimir questões oriundas desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

PORTO DA FOLHA, 26 de Dezembro de 2023.

---

**RAFAEL OLIVEIRA RESENDE**  
Pregoeiro Oficial

email: [cpl.portodafolha@gmail.com](mailto:cpl.portodafolha@gmail.com) site: [www.portodafolha.se.gov.br](http://www.portodafolha.se.gov.br)

**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município.

**2. JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino deste município, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**3. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS**

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

**I)** Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, serão entregues no almoxarifado do município, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 02 (dois) dias, contados a partir da solicitação.

**II)** 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.

**III)** Compromisso de entrega dos gêneros solicitados com prazo máximo de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido, contados da solicitação, com o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual, exceto os itens que discriminam o prazo na especificação do Termo de Referência.

**IV)** O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2024 (dois mil e vinte e quatro), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

**4. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO E VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QNT	V. UNT	V. TOTAL	
01	<b>Açafrão</b> <b>Caracterização:</b> açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), ingredientes: cúrcuma em pó (açafrão da terra). Apresentadas em envelopes plásticos contendo 30 a 100gr cada, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000 <b>Prazo de validade:</b> O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.	KG	08	18,90	151,20	0,20

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

02	<p><b>Achocolatado em pó instantâneo, 400g</b>  <b>Caracterização:</b>                  É o produto instantâneo obtido partir do açúcar, maltodextrina, cacau em pó, no mínimo na proporção de 32%, leite em pó desnatado, soro de leite, lecitina de soja e aroma de baunilha, elaborado por processos tecnológicos adequados e de acordo com as Boas Práticas de Manufatura. É permitida a adição de estabilizantes e/ou emulsificantes que reconhecidamente aumentem a capacidade de dissolubilidade do produto. Sua rotulagem deve conter além do valor energético, os valores de carboidratos, os de proteínas, o percentual de gordura total, o de gordura saturada, fibras alimentar e sódio. Apresentar o carimbo do SIF.</p> <p><b>Análises:</b>                  Especificação do rótulo de acordo com legislação vigente.                  Peso líquido inferior ao declarado: ausência.                  Características sensoriais: própria                  Matéria macroscópica e microscopia: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Elementos histológicos próprios do cacau: presença.                  Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência                  Umidade: máximo 3%                  Açúcares não redutores em sacarose: máximo 70%.                  Salmonella sp, em 25g: ausência.                  Coliformes a 45°C/g: máximo 5x103.</p> <p><b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminadas de 400g e reembaladas em caixas de papelão. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração.</p> <p><b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de 16 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	1392	6,01	8.365,92	0,05
03	<p><b>Açúcar Cristal</b>  <b>Caracterização do produto:</b> o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo.</p> <p><b>Análises:</b>                  Especificações do Rótulo de acordo com legislação.                  Peso líquido inferior ao declarado: ausência.                  Características sensoriais: próprias.                  Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência.                  Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Umidade: máximo 0,10 p/p.                  Sacarose: mínimo 99,3% p/p.                  Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p.                  Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm.                  Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450.                  Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102.                  Salmonella sp, em 25g(ml): ausência.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	1021	3,94	4.022,74	0,05
04	<p><b>Amido de milho, 200g</b>  <b>Caracterização do produto</b>                  Produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), pacote contendo 200 gramas. Ingredientes: Amido de milho.</p> <p><b>Características microscópicas:</b>                  Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>Rotulagem:</b>                  Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. <b>O produto deverá</b></p>	PCT	1584	3,93	6.225,12	0,05

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<b>apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</b>					
05	<p><b>Arroz Parboilizado tipo 1</b>  <b>Grupo:</b> Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1  <b>Características Microscópicas:</b>                  Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Insetos vivos: ausência.                  Pesquisa de ovos e insetos: ausência.  <b>Características Sensoriais:</b>  <b>Aspecto:</b> grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino.                  Cor: branca e levemente amarelada.                  Odor: próprio.                  Sabor: próprio.                  Teste de cocção por vinte minutos: positivo.  <b>Características físico-químicas</b>                  Umidade: máximo 14%.                  Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb.                  O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).  <b>Embalagem:</b> O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg.  <b>Prazo de validade:</b> O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	11528	5,86	67.554,08	0,05
06	<p><b>Arroz Polido tipo1</b>  <b>Grupo:</b> Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1  <b>Características Microscópicas</b>                  Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana;                  Insetos vivos: ausência;                  Pesquisa de ovos e insetos: ausência.  <b>Características sensoriais:</b>                  Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino.                  Cor: branca e levemente amarelada                  Odor: próprio                  Sabor: próprio                  Teste de cocção por vinte minutos: positivo  <b>Características físico-químicas</b>                  Umidade: máximo 14%;                  Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb ( trinta partes por bilhão ).  <b>Embalagem:</b> O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg.  <b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega.</p>	KG	1448	6,24	9.035,52	0,05
07	<p><b>Aveia em flocos grossos, 170g</b>  <b>Ingredientes:</b> Aveia em flocos grossos.  <b>Caracterização do produto:</b> aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia (Avena sativa L.) após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada em 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. <b>O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</b></p>	CX	1080	4,27	4.611,60	0,05
08	<p><b>Biscoito Cream Cracker, 350g</b>  <b>Caracterização do produto:</b> biscoito salgado tipo cream cracker é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias permitidas pela</p>	PCT	3904	5,21	20.339,84	0,05



ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<p>legislação. O biscoito salgado deve ter textura crocante. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS.</p> <p><b>Análises:</b>                  Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença                  Peso líquido inferior ao declarado: ausência                  Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto): próprias                  Elementos histológicos estranhos à composição: ausência.                  Elementos identificadores dos componentes: presença                  Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Umidade: máximo 14%pp.                  Lipídeos: mínimo 8,0%.                  Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 10                  Estaf.coag.positiva/g: máximo 5 x 10<sup>2</sup>                  Salmonella sp, em 25g: ausência                  Bolores e leveduras: máximo 103/g</p> <p><b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias plásticas de 350gr, reembaladas em caixas de papelão de 8kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de sete meses a partir da data de entrega do produto</p>					
09	<p><b>Cacau em pó 100%, 200g</b>  <b>Caracterização do produto:</b> Produto obtido da massa (ou pasta ou líquido) de amêndoas de cacau (Theobromacacao L.). Ingrediente: Cacau em pó 100%, natural ou alcalino. Não Contém Glúten</p> <p><b>Características sensoriais:</b>                  Aspecto: Produto homogêneo.                  Cor: Marrom escuro.                  Aroma: Característico.                  Sabor: amargo.</p> <p><b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, em 200g, podendo estar reembalado em caixa de papel vedada. <b>Validade:</b>                  Vencimento de 12 meses após data de fabricação e em condições ideais.                  Depois de aberto, vedar bem, consumindo em até 30 dias.</p>	PCT	104	24,94	2.593,76	0,20
10	<p><b>Carne Bovina Corte: Paleta, congelada, sem osso, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Inspeção do Ministério da Agricultura (apresentar S.I.F).</b>                  Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose - no máximo 10% de gordura e sebo e no máximo 3% de aponervuras), com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><b>Instrução:</b>                  A carne deve:                  Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).</p> <p><b>Embalagem:</b>                  Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça.                  Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.                  Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.                  Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p> <p><b>Peso:</b>                  A carne congelada deve se apresentar em peça com no máximo 10 kg, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.</p>	KG	9500	30,45	289.275,00	0,30

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<p><b>Transporte:</b>                  O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
11	<p><b>CARNE BOVINA CONGELADA</b>  <b>Caracterização:</b> Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.                  b) Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.                  Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.                  c) Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.                  d) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.                  e) Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével.</p>	UND	6512	8,65	56.328,80	0,10
12	<p><b>Colorífico</b>  <b>Caracterização do produto:</b> Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de fruto maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: semente de urucum ou urucum em pó, podendo conter fubá e óleo vegetal ou de soja. Isento de glutamato monossódico e sais, materiais estranhos e a sua espécie.  <b>Embalagem:</b> no mínimo 90g, acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto com registro.  <b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	304	8,34	2.535,36	0,10
13	<p><b>Extrato de Tomate, 300g</b>  <b>Caracterização:</b> Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (<i>Lycopersium esculentum</i>), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal.  <b>Características organolépticas:</b>                  Aspecto: massa mole                  Cor: vermelha                  Cheiro e sabor: próprios                  Textura: elementos inteiros e macios  <b>Composição Centesimal Físico-Química:</b>                  ° Brix: 18 (mínimo)  <b>Características microbiológicas:</b>                  Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo                  Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo  <b>Características Microscópicas:</b>                  Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana  <b>Embalagem:</b></p>	UND	5376	4,47	24.030,72	0,05

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<p>O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 300g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>Prazo de Validade</b>                  Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
14	<p><b>Farinha de trigo com fermento</b>  <b>Caracterização:</b>                  Farinha de Trigo; Tradicional; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico com adição de fermento; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca; Umidade Máxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores e Sabores Estranhos Ou Impróprios; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica, de 1kg; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a I. N. 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 150/17, Rdc 14/14 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;</p>	KG	128	5,98	765,44	0,05
15	<p><b>Farinha de Mandioca</b>  <b>Caracterização do produto:</b> farinha de mandioca é o produto obtido pelas raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.                  Apresentação: crua, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1.  <b>Análises:</b>                  Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença.                  Peso líquido inferior ao declarado: ausência.                  Elementos Histológicos identificadores do produto: presença.                  Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias.                  Matéria Microscópica e Macroscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Umidade: máximo 13%                  Acidez em solução normal NaOH: mínimo 3,0%                  Coliforme a 45 C/g: máximo 102                  Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a                  Bacillus cereus/g: máximo 3x 103  <b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg.  <b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de cento e setenta (170) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	1728	6,99	12.078,72	0,05
16	<p><b>Farinha de milho flocada do tipo Flocão, 500g</b>  <b>Caracterização do produto:</b> farinha de milho é o produto obtido pela torração do grão de milho (Zeamays, L.) desgerminado ou não. Deverá ser farinha do tipo flocão.  <b>Análises:</b>                  Especificações do Rótulo de acordo a com legislação: presença                  Peso líquido inferior ao declarado: ausência                  Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias.                  Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Umidade: máximo 14%                  Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g                  Ácido Fólico: mínimo 150mcg/100g                  Coliforme a 45 C/g: máximo 102                  Salmonella sp,em25g: a u s ê n c i a                  Bacillus cereus/g: máximo 3x 103  <b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg.  <b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de 09 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	9520	1,73	16.469,60	0,01
17	<p><b>Feijão Carioca</b>  <b>Grupo: 1; Classe: Cores; Tipo: 1</b>  <b>Características Microscópicas</b></p>	KG	6384	8,06	51.455,04	0,10

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<p>Matéria Microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana                  Insetos vivos: ausência                  Pesquisa de ovos e insetos: ausência  <b>Características Sensoriais:</b>                  Cor: Própria.                  Odor: Próprio                  Sabor: próprio                  Teste de cocção por noventa minutos (panela comum): positivo  <b>Características físico-químicas</b>                  Umidade: máximo 16%                  Micotoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 20 ppm  <b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em embalagens de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 20 kg.  <b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo deverá ser de 170 dias a partir da data de entrega.</p>					
18	<p><b>PEIXE – FILÉ DE MERLUZA</b>                  Apresentação: Em filé, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 800g com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente em especial de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender a Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	KG	128	37,13	4.752,64	0,30
19	<p><b>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXA E SOBRECOXA</b>  <b>COMPOSIÇÃO</b>                  OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes:                  1) Coxa e Sobrecoxa.  <b>INSTRUÇÃO</b>                  1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.                  2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.                  3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.  <b>EMBALAGEM</b>                  Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, de 01 kg.                  Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.                  Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.                  Nota: Produto com nº de registro no SIF</p>	KG	10432	14,59	152.202,88	0,10
20	<p><b>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS – PEITO DESOSSADO</b>  <b>COMPOSIÇÃO</b>                  OBRIGATÓRIA: Carne de frango nos cortes:                  1) Peito de frango desossado, com peso de 01 Kg, ou peito em filés em embalagem de 01 kg.  <b>INSTRUÇÃO</b>                  1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.                  2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.                  3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p>	KG	11664	21,44	250.076,16	0,20

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<p><b>EMBALAGEM</b>                  Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.                  Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.                  Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.                  Nota: Produto com nº de registro no SIF.</p>					
21	<p><b>Leite em pó integral, 400g</b>  <b>Ingredientes:</b> Leite integral.  <b>Características físico-químicas:</b>                  Caseína: 18% (mínimo)                  Lipídios: 26% (mínimo)                  Índice de Solubilidade (ml): 1,0 ( máximo )                  Umidade: 3,5% ( máximo )                  Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g)em sólidos não gordurosos.....                  18% (máximo)                  Proteína total: 25% (mínimo)  <b>Característica Organolépticas</b>                  (odor, sabor e cor): próprias do produto.  <b>Características Microbiológicas:</b>                  Coliformes a 45°C/g: máx. 10                  Estafi. Coag. Positiva/g: máx. 102                  Bacillus cereus: max. 5x 103                  Salmonella sp/25g: ausência  <b>Micotoxinas</b>                  Aflatoxina M1 M1: max. 0,5/  <b>Características Microscópicas:</b>                  Matéria microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial a saúde humana  <b>Rendimento:</b> 1Kg do produto deverá render no mínimo 8 litros de leite natural.  <b>Prazo de Validade:</b> O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.  <b>Embalagem:</b> o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400g e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 10 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água -TPVA máxima individual de 0,77g água/m2/dia 38oC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem, vedado hermeticamente, para garantia do item.</p>	PCT	8936	14,85	132.699,60	0,10
22	<p><b>Leite de Coco – Vd com 500ml</b>  <b>Ingredientes</b> :produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espressante. Semi-integral, industrializado, com máximo de 12,5% de gordura, contendo no rótulo na embalagem os dados do fabricante, informação nutricional.  <b>Prazo de Validade:</b> data de fabricação e prazo de validade de seis meses a partir da data de entrega.  <b>Embalagem:</b> Acondicionado em garrafa de 500 ml.A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto.</p>	UND	240	6,54	1.569,60	0,05
23	<p><b>Massa alimentícia espaguete com ovos (Macarrão espaguete), 500g</b>  <b>Caracterização do produto:</b> Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.  <b>Análises:</b>                  Especificações do Rótulo de acordo com legislação: presença                  Peso líquido inferior ao declarado: ausência                  Características sensoriais (cor, odor, aspecto): próprias                  Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência                  Amidos e elementos histológicos do grão de trigo: presença                  Matéria Microscópica e Macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Umidade: máximo 14%                  Ferro: mínimo de 4,2 mg/100g                  Corantes artificiais: ausência</p>	PCT	11616	5,56	64.584,96	0,05

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

	<p>Cocção em água por 15 minutos: positiva                  Coliforme a 45 C/g: máximo 102                  Salmonella, em 25g: a u s ê n c i a                  Estaf. coag. Positiva: máximo 5x103                  Bacillus cereus/g: máximo 5x 103</p> <p><b>Embalagem:</b>                  O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 10 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>					
24	<p><b>Margarina com sal, com 500 Gr</b>                  Caracterização do produto: Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, óleos vegetais líquidos e interinesterificados, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria n° 372, de 04 de setembro de 1997 Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: creme; Cor: amarela; Odor: próprio, isento de ranço; Sabor: próprio, isento de ranço. <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, larvas e parasitos.</p> <p><b>Embalagem:</b> - O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada de 500g, reembaladas em caixas ou fardos de papelão de até 06 kg. Para uso doméstico. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>Prazo de validade:</b>                  O prazo de validade mínimo será de seis meses a partir da data de entrega do produto.</p>	POTE	2160	7,88	17.020,80	0,05
25	<p><b>Manteiga com sal, 500G</b>  <b>Caracterização:</b> Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados.  <b>Ingredientes:</b> Creme de leite pausterizado, sal.</p> <p><b>Características sensoriais:</b>                  Cor Amarela ou branca amarelada                  Odor Característico                  Sabor Característico                  Aparência Creme homogêneo e uniforme                  Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> 6 meses fechado.                  Deve ser armazenado e transportado sob refrigeração de 0 a 10°C.</p> <p><b>Embalagem:</b> Blister de poliestireno com tampa de alumínio, em 500g.</p>	POTE	24	18,55	445,20	0,20
26	<p><b>Massa para Tapioca, 500g</b>  <b>Caracterização:</b> Goma hidratada de mandioca ou massa pronta para tapioca, sem sal, sem conservantes, 100% natural, obtida a partir da fécula de mandioca. <b>Ingredientes:</b> Fécula de mandioca hidratada ou mandioca e água.</p> <p>Embalagens de Polietileno com peso de 500g.                  Rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.                  Data de validade 3 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	48	5,36	257,28	0,05

ESTADO DE SERGIPE  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
 SETOR DE LICITAÇÕES

27	<p><b>Milho para Mungunzá 500g</b>  <b>DESCRIÇÃO</b>                  Canjica de coloração amarela, excelente para o preparo da tradicional canjica doce ou munguzá.  <b>EMBALAGENS DE:</b>                  500 g (plástica) / fardos com 20 e 40 pacotes  <b>COMPOSIÇÃO BÁSICA</b>                  Produto obtido a partir do grão de milho (Zea mays) degerminado e classificado.  <b>Prazo de Validade:</b>O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PCT	355	2,64	937,20	0,01
28	<p><b>Milho verde em conserva</b>  <b>DESCRIÇÃO</b> O milho-verde em conserva é um produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual a espiga de milho é submetida. <b>Ingredientes:</b> Milho-verde, água, podendo conter a adição de sal.  <b>Características organolépticas</b>                  Sabor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.                  Odor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.                  Cor Característico de milho-verde doce, processada adequadamente.                  Tipo de produto: Conservas: Sólidos Solúveis lido no refratômetro: 7,00 (Min) 10,00 (Max)                  pH 5,80 (min) 6,50 (max)                  Características Microbiológicas e Sanitárias Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. O produto deve apresentar esterilidade comercial.                  Características Microscópicas Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto.                  EMBALAGENS Filme aluminizado tipo stand up pouch ou latas metálicas litografadas com tampas.                  PESO: 260g                  PESO DRENADO: mínimo de 170g                  ROTULAGEM No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA.</p>	UND	14064	4,11	57.803,04	0,05
29	<p><b>Óleo de Soja</b>  <b>Caracterização:</b>                  É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glycynemax L. Merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.  <b>Análises Mínimas:</b>                  Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente: presença                  Volume inferior ao declarado: ausência                  Aspecto: límpido                  Cor: característico                  Odor: característico                  Sabor: próprio                  Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana.                  Densidade relativa a 20°C: 0,919 – 0,925                  Índice de Refração: 1,466 – 1,470                  Índice de Saponificação: 189 – 195                  Índice de iodo (Wijs): 120 – 143                  Acidez, em ácido oleico: máximo 0,3%                  Matéria insaponificável g/100g: máximo 1,5%                  Índice de peróxido meq/kg: máximo 10 meq/kg  <b>Prazo de validade:</b> mínimo de onze meses a partir da entrega.  <b>Embalagem:</b> 900ml</p>	UND	3192	7,35	23.461,20	0,05
30	<p><b>OVO BRANCO DE GALINHA</b>  <b>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:</b> Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.  <b>INSTRUÇÃO</b>                  Deve apresentar a seguinte classificação, segundo:                  Cor da Casca = Branca;                  Peso = Tipo 3 (Grande);</p>	DZ	10720	7,63	81.793,60	0,05

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

	<p>Peso da Dúzia = 600g. Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A. <b>EMBALAGEM</b> Primária: Bandejas de papelão. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: O produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura (SIF).</p>					
31	<p><b>PÃES HOT DOG, (PCT C/ 10 UND DE 50GR CADA)</b> Tipos: Hot Dog com Sal <b>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água. <b>COMPOSIÇÃO OPCIONAL:</b> Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (obrigatoriamente livres de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, etc.) exceto corantes artificiais. <b>EMBALAGEM</b> Primária: Saco plástico de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso Líquido por Unidade: 50g (cinquenta grammas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido. QUANTIDADE P/ PACOTE: Pacote contendo 10 Und.</p>	PCT	3392	6,50	22.048,00	0,05
32	<p><b>Sal refinado de mesa iodado</b> <b>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:</b> Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo. <b>INSTRUÇÃO</b> Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente. <b>EMBALAGEM</b> Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.</p>	KG	1720	0,99	1.702,80	0,01
33	<p><b>Tempero Misto (cominho)</b> <b>Caracterização do produto:</b> Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, pode conter fubá de milho, pimenta do reino e sal, isentos de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem:</b> <b>Embalagem:</b> mínimo de 90g acondicionado em plástico transparente e, atóxico, hermeticamente vedado e resistente, reembalado em fardos de 01 kg, embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Prazo de validade:</b> O prazo de validade mínimo será de cinco meses a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	136	12,82	1.743,52	0,10
34	<p><b>Tapioca Granulada, 500g</b> <b>Caracterização:</b> Tapioca granulada, grupo tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	48	13,90	667,20	0,10
35	<p><b>Vinagre</b> <b>Caracterização do produto:</b> Líquido incolor, odor de vinagre, sabor azedo, completamente solúvel em água e álcool, vinagre de álcool, produzido através da mais moderna tecnologia, utilizando matéria prima de primeira qualidade (álcool hidratado), com concentração mínima de ácido acético de 4,0% e máxima de álcool etílico de 1,0oGL, microfiltrado em filtro de membrana, sendo comercializado isento de quaisquer microorganismos e/ou contaminantes, indicado para consumo direto em molhos, conservas, picles e temperos em geral. <b>Embalagem:</b> Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. De acordo</p>	UND	360	1,61	579,60	0,01





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÕES

condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura;

---

**Cleia Campos da Silva**  
Secretária Municipal de Educação

**ANEXO III**

**MODELO DE CREDENCIAMENTO**

Pelo presente a empresa \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, através de seu \_\_\_\_\_, outorga ao senhor \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, amplos poderes para representá-la junto a Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA, no PREGÃO ELETRÔNICO nº 027/2023 - PM, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receberem citações, intimações, responder administrativa e judicialmente por seus atos, formular ofertas e lances de preços, enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

Local e data.....

**Assinatura e identificação do declarante**

Firma reconhecida em Cartório

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO**

A empresa (Nome da empresa), CNPJ Nº \_\_\_\_\_ sediada \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (endereço completo), DECLARA, para fins do disposto no inc. VII do art. 4º da Lei  
Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumprem plenamente os requisitos da  
habilitação pertinentes ao PREGÃO ELETRÔNICO nº 027/2023 - PM.

Local e data .....

**Assinatura e identificação do declarante**

**OBS.: ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE FORA DOS ENVELOPES**

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A DISPOSITIVO CONSTITUCIONAL**

**REF. : PREGÃO ELETRÔNICO nº 027/2027 - PM.**

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) senhor(a) ....., Portador(a) da Carteira de identidade nº ..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 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 menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, nas condições de aprendiz ( ).

Local e data .....

---

**Assinatura e identificação do declarante**

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

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

**ANEXO VI**  
**MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

**A**  
**Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA**  
**Praça Padre Manoel j. De Oliveira, 851 – CENTRO.**  
**CEP 49.800-000 – PORTO DA FOLHA – SE**  
**ATT: PREGOEIRO OFICIAL**  
**REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2023 - PM.**

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossa Senhoria, nossa proposta de preços para o fornecimento abaixo relacionado, nos termos do Edital e seus Anexos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U/M	QTD	VALORES (R\$)	
				UNITÁRIO	PARCIAL
<b>VALOR TOTAL</b>					
<b>VALOR GLOBAL DA PROPOSTA</b>					
<b>VALOR GLOBAL POR EXTENSO:</b>					

Manteremos válida a Proposta pelo prazo de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data de abertura da licitação, aceitando que, ocorrendo RECURSO contra classificação ou desclassificação, habilitação ou inabilitação de licitante e suas eventuais impugnações, bem como de julgamento das propostas comerciais e de suas eventuais impugnações, durante o período de seus respectivos julgamentos, o prazo de validade da proposta comercial não correrá, tendo em vista o efeito suspensivo desses recursos.

Utilizaremos os meios, equipamentos e a equipe técnica e administrativa que forem necessários à perfeita execução do Contrato, de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como da fiscalização da PM-PORTO DA FOLHA.

Assumimos responsabilidade pelo Fornecimento cotados e classificados, com o devido controle de qualidade necessário, conforme exigências editalícias.

Declaramos sob as penas da lei que não há nos quadros de nossa empresa, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do Art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Edital, Termo de Referência (Projeto Básico) e no Contrato.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como impostos, taxas ou quaisquer outros encargos que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária, e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a disponibilizar o objeto licitado e

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

solicitado no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da assinatura do contrato derivado deste processo.

Para fins de posterior pagamento, fornecemos os seguintes dados:

DADOS DA EMPRESA:

- RAZÃO SOCIAL:
- CNPJ/MF:
- ENDEREÇO:
- CIDADE/UF:
- CEP:
- TEL./FAX:
- E-MAIL:
- BANCO:
- AGÊNCIA:
- CONTA:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

- NOME:
- ENDEREÇO:
- CEP:
- CIDADE/UF:
- CPF/MF:
- RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR:
- CARGO/FUNÇÃO:
- NATURALIDADE:
- NACIONALIDADE:
- E-MAIL:

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO  
INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**REF. :** PREGÃO ELETRÔNICO nº 027/2023 - PM.

\_\_\_\_\_, representante devidamente constituído da empresa \_\_\_\_\_, doravante denominado licitante, para fins do disposto no item 5.3.10. do Edital, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela empresa \_\_\_\_\_, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº 027/2023 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº 027/2023 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato licitação nº 027/2023 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação nº 027/2023 - PM, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da PM-PORTO DA FOLHA antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de XXXX.

\_\_\_\_\_



**ANEXO VIII  
MINUTA DO CONTRATO**

**MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO ATRAVÉS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2023 - PM, QUE ENTRE SI CELEBRAM PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA E A**

—

**O MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA**, doravante denominado apenas CONTRATANTE, pessoa jurídica de direito público de base territorial autônoma, através da Prefeitura Municipal de de PORTO DA FOLHA, órgão do Poder Executivo Municipal, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.131.982/0001-00, com sede na Praça: Praça Padre Manoel J. De Oliveira, 851 – Centro, CEP 49.800-000, em PORTO DA FOLHA – Sergipe, representada neste ato por seu Gestor, o senhor MIGUEL DE LOUREIRO FEITOSA NETO, infra-assinada e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, doravante denominada CONTRATADA, pessoa jurídica de direito privado, constituída sob a forma de sociedade **XXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº **XXXXXXXXXX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, na cidade de **XXXXXXXXXX**, Estado de **XX**, neste ato representada por **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador do CPF nº **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, adiante firmado, consoante os termos do que integra este ajuste, fazem-se presentes para o fim especial de celebrarem o presente instrumento, nos termos da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada e consolidada pela Lei nº 9.648, de 27 de maio de 1998, e pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, tendo em vista o que consta do PREGÃO ELETRÔNICO **Nº 027/2023 - PM/PORTO DA FOLHA**, e as cláusulas e condições a seguir descritas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO**

---

1.1. Este Contrato decorre do PREGÃO ELETRÔNICO nº 027/2023 - PM, homologado em XX/XX/2024, e fundamenta-se nas Leis: Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente pelas Leis, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) e Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil).

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

---

2.1. Constitui objeto deste contrato a Contratação de empresa especializada visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município **e seus anexos, especialmente o ANEXO II, que juntamente com a proposta da CONTRATADA, passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de quaisquer reproduções.**

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO**

---

3.1.A Contratante obriga-se a pagar pelo objeto descrito na cláusula anterior, a Importância de **R\$ XX.XXX,XX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

3.1.1.O valor unitário de cada item que compõe o objeto licitado está descrito na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUT	UNITÁRIO	TOTAL

3.2.O pagamento será efetuado após a emissão da Nota Fiscal, de acordo com os produtos

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

efetivamente entregues pela Contratada, a pedido da Contratante e mediante a apresentação da Prova de Regularidade para com o INSS (CND), na forma exigida pela Constituição Federal em seu artigo 195, parágrafo 3º, Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela CEF e Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual, Municipal e Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional) bem como, a Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho.

3.3.A Contratante terá até 30 (trinta) dias úteis a partir da data de emissão da Nota Fiscal, para a instrução e efetivo pagamento.

3.4.No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre o objeto contratado.

3.5.Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

3.6.É vedado qualquer reajuste de preços pelo prazo de 12 (doze) meses do contrato, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão de valores, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 65, II "d" e § 2º, da Lei nº 8.666/93, desde que demonstrado, por parte do contratado, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do príncipe e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão, observado em qualquer caso ao item 12 do Edital.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES**

---

##### **4.1.A CONTRATADA SE OBRIGA A:**

4.1.1.Garantir a execução do objeto do presente contrato conforme especificações e obrigações dispostas no ANEXO II – Termo de Referência do Edital que deu origem ao presente contrato, observando as condições ajustadas e especificações exigidas, cumprindo fielmente os termos deste instrumento e da Proposta apresentada, bem como obedecer aos parâmetros e rotinas estabelecidos de acordo com as recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;

4.1.2.Efetuar a entrega dos produtos objeto deste termo em um prazo máximo de 02 (dois) dias a contar da data de ciência da solitação.

4.1.3.Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.1.4.Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, **quando for o caso**, sem ônus adicionais e nos prazos já definidos em processo, contados da comunicação formal desta Administração, o(s) produto(s) disponibilizado(s) cujo(s) padrão(ões) de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

4.1.5.Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou à terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato, não podendo ser arguido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento da execução contratual.

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

4.1.6. Arcar com todas as despesas decorrentes do Fornecimento do objeto deste Contrato, incluindo-se custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras despesas decorrentes da execução deste contrato.

4.1.7. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite fixado no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

4.1.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações especificadas no ANEXO II – Termo de Referência do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO 027/2023.

4.1.9. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA.

4.1.10. Prestar esclarecimentos a Prefeitura Municipal de PORTO DA FOLHA sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam independentemente de solicitação.

4.1.11. Responder integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

4.1.12. A licitante vencedora não será responsável:

4.1.12.1. Por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior.

4.1.12.2. Por quaisquer trabalhos, serviços, fornecimentos ou responsabilidades não previstas no Edital ou neste Contrato.

4.1.13. A Administração não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da contratada para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

4.1.14. Observar em especial a cláusula de garantia exposto no Termo de Referência do PREGÃO ELETRÔNICO 027/2023 – PM.

**4.2.A ADMINISTRAÇÃO SE OBRIGA A:**

4.2.1. A CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

4.2.2. Fiscalizar e acompanhar o andamento da execução do contrato.

4.2.3. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento do objeto do Contrato.

4.2.4. Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

4.2.5. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

**CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA**

---

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

5.1. A vigência do presente contrato será da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2024.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA FONTE DE RECURSOS**

---

6.1. As despesas decorrentes do objeto deste Contrato correrão de acordo com a seguinte Classificação Orçamentária, vigente no exercício 2024:

Unidade Orçamentária: 7007 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Atividade: 12.361.0005.2024 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL  
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo  
Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.366.0005.2064 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EJA  
Conta: 3390.30.00.00 – Material de Consumo  
Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.365.0005.6305 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE  
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo  
Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.365.0005.6306 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR  
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo  
Fonte: 15000000, 15520000.

Atividade: 12.361.0005.6308 – MAIS EDUCAÇÃO – ENSINO FUNDAMENTAL  
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo  
Fonte: 15000000, 15520000.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

---

7.1.Em caso de atraso injustificado no cumprimento dos prazos definidos neste Edital e inclusive de seus anexos, em especial aos termos definidos no Termo de Referência, sujeitar-se-á a licitante vencedora à multa de mora de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato ou da nota de empenho.

7.1.1.A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

7.2.Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações fixadas neste Pregão, em relação ao objeto desta licitação, a Administração Municipal poderá garantir a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

7.2.1.Advertência será comunicada por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto da licitação.

7.2.2.Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do empenho, no caso da licitante vencedora não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;

7.2.3.Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, que serão fixados pelo ordenador de despesas, a depender da falta cometida.

7.2.4.Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

7.3.A licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública na forma do Art. 7º. Da Lei 8.666/93, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

7.4.O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a PM-PORTO DA FOLHA, descontar o seu valor da Garantia Contratual, **quando houver**, descontar de eventuais pagamentos devidos à licitante, cobrar administrativa ou judicialmente, pelo processo de execução fiscal, com os respectivos encargos previstos em lei.

7.5.Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da respectiva ciência.

7.6.Se o motivo da inexecução das obrigações ocorrer por comprovado impedimento ou de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela PM-PORTO DA FOLHA, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

7.7.Ocorrendo qualquer possibilidade de se exceder o limite percentual previsto no subitem 7.1., essa situação consistirá em motivo para que a PM-PORTO DA FOLHA, rescinda unilateralmente o contrato, independentemente da aplicação das outras penalidades previstas no “caput”.

7.8.As sanções previstas no “caput” poderão ser aplicadas simultaneamente, facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

7.9.Pela recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato e retirada da nota de empenho, conforme disposto no item 14.2 do instrumento convocatório, ser-lhe-á aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global de sua Proposta de Preços, garantida a prévia defesa.

## **CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO**

---

8.1.A rescisão das obrigações decorrentes do presente Contrato se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, conforme se vê abaixo:

8.1.1.A ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão deste Contrato.

8.1.2.O não cumprimento dos termos estabelecidos no Item 04 deste Contrato e seus subitens, ensejará a rescisão contratual.

8.2.Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA  
SETOR DE LICITAÇÃO

8.3.A rescisão, administrativa ou amigável, será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

8.4.A rescisão determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XI do art. 78 da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos incisos II e IV do art. 87 do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

8.5.Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a Administração contratar a licitante classificadas em colocação subsequente, observadas as disposições do inc. XI do art. 24, da Lei nº 8.666/93 ou efetuar nova Licitação.

8.6.Constituem motivos para rescisão do Contrato:

8.6.1.O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos.

8.6.2.O atraso injustificado no início do fornecimento proposto.

8.6.3.O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

8.6.4.A prática reiterada de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

8.6.5.A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil.

8.6.6.A alteração social ou a modificação de finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato.

8.6.7.O protesto de título ou emissão de cheques sem suficiente provisão que caracterizem a insolvência da contratada.

8.6.8.O interesse público, devidamente justificado.

8.6.9.A suspensão da execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem ou guerra.

8.6.10.A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

8.6.11.A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial.

#### **CLÁUSULA NONA – DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

---

9.1.Fazem parte integrante e indissolúvel do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:

9.1.1.O Edital do Pregão nº 027/2023 - PM e todos os seus anexos.

9.1.2.A proposta da contratada.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

---

10.1.Todas as comunicações entre as partes, que impliquem em solicitação de fornecimento, controle de atendimento, reclamação, ou qualquer outra ocorrência digna de registro, serão feitas por escrito.

10.2.O presente contrato admite alterações, mediante termo aditivo, na forma do estabelecido no artigo 65 da Lei Nº 8.666/1993.

10.3.Passam a integrar o presente Contrato, para todos os efeitos legais, como se aqui estivessem transcritos, o Edital de Pregão nº 027/2023 - PM, seus anexos e a proposta da Contratada.

10.4.Caberá a CONTRATANTE a publicação resumida deste instrumento no Diário Oficial do Município, nos termos do § único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

10.5.A CONTRATADA responderá por toda e qualquer responsabilidade, mesmo que aqui não esteja descrita, mas que a legislação ou a aplicação deste contrato assim o impuser.

10.6.Fica eleito o Foro da cidade de PORTO DA FOLHA para dirimir as questões oriundas deste termo, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado após lido e achado conforme, as partes, firmam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

PORTO DA FOLHA - SE, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

**PELA CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
MIGUEL DE LOUREIRO FEITOSA NETO  
PREFEITO MUNICIPAL  
CONTRATANTE

**PELA CONTRATADA**

XX  
XX  
Representante legal

TESTEMUNHAS:

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