



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2023 – SRP

Edital de **CONCORRÊNCIA LIVRE** com **COTA RESERVADA**, bem como **EXCLUSIVA** à participação de **MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, em atendimento ao disposto no artigo 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

EDITAL

1.0 - PREÂMBULO

1.1 – A PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.108.535/0001-22, com sede na Praça 16 de Outubro, 135, centro, **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE** pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.417.909/0001-66, e o **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL** pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 14.804.337/0001-66, **ÓRGÃO PARTICIPANTES**, por intermédio de sua Pregoeira, a Senhora Leilane Santos Melo, nomeada através da Portaria nº 01 de 02 de janeiro de 2023, torna público que será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, que observará os preceitos de direito público e em especial as disposições da **Lei nº 10.520/02**, de 17 de julho de 2002 que é subsidiada pela **Lei nº 8.666/93**, de 21 de Junho de 1993, observada a **Lei Complementar nº 123**, de 14 de dezembro de 2006 e redação dada pela **Lei 147/2014**, **Decreto Municipal nº 3568/17**, de 08 de Maio de 2017, **Decreto Municipal nº 2971/12**, de 03 de dezembro de 2012 e o **Decreto Municipal nº 3578/17**, de 12 de maio de 2017 e será regido pelas condições estabelecidas no presente Edital e nos seus anexos, observando o seguinte:

1.2 -Os envelopes contendo as propostas e os documentos de habilitação deverão ser entregues na sessão pública que será realizada às **07h15min (sete horas e quinze minutos)** do dia **17/04/2023** na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal, sito na Praça 16 de outubro, 135, centro, Rua Getúlio Vargas, Centro, Carmópolis/SE, obedecidas as condições e exigências que se seguem.

1.3 – O presente Edital encontra-se à disposição dos interessados no site da Prefeitura Municipal de Carmópolis, onde poderá ser adquirido.

1.4 – O interessado poderá, ainda, solicitar informações do edital por e-mail, devendo entrar em contato com a Pregoeira através do telefone (79) 3277-1210 ou do e-mail: licitacao@carmopolis.se.gov.br

2.0 – OBJETO

2.1 – Constitui objeto da presente licitação o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTÍCIPES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012** e conforme especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

3.0 – ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1-ORGÃO GERENCIADOR: O Órgão Gerenciador será a **PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS - ESTADO DE SERGIPE**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.108.535/0001-22.

3.2-ORGÃOS PARTICIPES: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE** com CNPJ: 11.417.909/0001-66 e **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL** com CNPJ: 14.804.337/0001-66.

3.3 – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência não poderá vir a ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório.

4.0 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste PREGÃO PRESENCIAL:

4.1.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação as Empresas 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.

4.2. Em cumprimento ao inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, os **ITENS 01 a 77 correspondem a participação EXCLUSIVAMENTE DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, os **ITENS 78 A 82 correspondem a cota RESERVADA (25%) a participação de MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** e os **itens 83 a 87 correspondem à cota principal de 75% e será de CONCORRÊNCIA LIVRE.**

4.3 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações:



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

4.4. A condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

4.4.1. As Microempresas – ME's e Empresas de Pequeno Porte – EPP's que fizerem uso dessa condição para participação e obtenção das prerrogativas legais deverão apresentar, no ato do credenciamento, comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, mediante **DECLARAÇÃO**, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa, o que o tornará apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na forma do art. 13, §2º do Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, ou através de **CERTIDÃO EXPEDIDA PELA RESPECTIVA JUNTA COMERCIAL**, de acordo com as Notas constantes da Instrução Normativa DREI nº 69, de 18 de novembro de 2019 e da Instrução Normativa nº 81, de 10 de junho de 2020, ambas do Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração – DREI, devendo essa ter sido **EMITIDA NO ANO EM CURSO**, e no caso de Microempreendedor Individual, a Certidão poderá ser substituída pelo **CERTIFICADO DE CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – CCMEI**, emitido pelo Portal do Empreendedor do Governo Federal (www.portaldoempreendedor.gov.br).

4.4.2. A licitante que declarar ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e não comprovar tal condição na fase de credenciamento em conformidade com subitem 4.5.1 não se beneficiará do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

4.4.3. A empresa que declarar falsamente enquadrada como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), para beneficiar-se do tratamento diferenciado, incorrerá em infração penal e estará sujeita às penas previstas no artigo 93 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das demais penalidades cíveis, criminais e administrativa cabíveis;

4.5. NÃO SERÁ ADMITIDA, nesta licitação, a participação de Empresas de grande porte, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte enquadradas em qualquer das hipóteses a seguir elencadas:

I – Que, em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

II – Encontrarem-se sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

III - Tenham sido suspensas, temporariamente, de participar de licitações e contratar com esta Prefeitura de Macambira e/ou declaradas inidôneas para licitar e/ou contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, salvo as reabilitadas;

IV - Que tenha como sócios servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

V - Estejam inadimplentes com obrigações assumidas perante a Prefeitura Municipal de Carmópolis - Sergipe.

4.6. A licitante deverá ter ciência de que seu representante legal não poderá, em hipótese alguma, representar mais de uma empresa, sob pena de verificando-se tal situação, ser, as empresas assim representadas, prontamente desclassificadas/inabilitadas, sem que lhes caiba nenhum recurso ou indenização;

4.7. Não será permitida a participação, na licitação, de mais de uma Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas;

4.8. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

4.9. NÃO HÁVEDO INTERESSADOS NO CERTAME, LICITANTES ENQUADRADOS COMO ME/EPP, OS ITENS SERÃO DESTINADOS À AMPLA PARTICIPAÇÃO

5.0 – CREDENCIAMENTO

5.1 - Antes da abertura dos envelopes de propostas, ocorrerá a fase de credenciamento, onde serão vistos e identificados os representantes de cada licitante.

5.1.1 – Concluído o credenciamento, que terá início no horário previsto no preâmbulo deste Edital, não serão mais aceitos novos participantes no certame.

5.2 -Somente poderão participar da fase de lances verbais desta licitação as empresas que atendendo as condições estabelecidas no item 4.0, no dia, hora e local da realização do Pregão, se fizerem representar por pessoa com poderes para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para praticar em nome da licitante todos os atos pertinentes a este Pregão comprovados tais poderes da seguinte forma:

5.2.1 - Se proprietário ou sócio: através do contrato social e da carteira de identidade ou outro documento equivalente (com foto);

5.2.2 - Se por outra pessoa: mediante apresentação de instrumento público ou particular de procuração (Art. 653, do Código Civil), conferindo-lhe poderes para formular ofertas e lances de preço, assinar documentos, e praticar os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, inclusive renunciar ao direito de interpor e desistir de recursos, acompanhada do ato de investidura de quem a firmou e da carteira de identidade ou outro documento equivalente (com foto).



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

5.3 - Os documentos referidos nos itens 5.2.1 e 5.2.2 deverão ser apresentados em separado dos envelopes proposta e habilitação, durante o ato específico para o credenciamento e/ou representação, e em forma de cópias autenticadas ou acompanhadas dos originais, estes para fins de conferência, sendo que as cópias farão, posteriormente, parte dos autos.

5.4 - O representante da licitante que não se credenciar perante a Pregoeira ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e “Habilitação” relativos a este Pregão, sendo mantido, porém, o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

5.5 – Não será permitido um mesmo representante para mais de uma empresa, sendo admitido, porém, o credenciamento de mais de um representante para a mesma empresa, sendo que apenas um poderá se manifestar a cada sessão.

5.6 - As Licitantes deverão apresentar **declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação**, como condição para a participação nesta licitação, conforme disposto no inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520/2002 e no Decreto Municipal nº 3568/2017. A referida declaração deverá ser apresentada juntamente com o documento de credenciamento, fora dos envelopes que contêm os documentos de habilitação e proposta, podendo utilizar como modelo o estabelecido no Anexo III, deste Edital;

5.6.1. Caso o licitante não apresente a Declaração solicitada no item 5.6, a Pregoeira poderá conceder que o licitante realize de próprio punho.

6.0 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

6.1 – As propostas deverão ser confeccionadas e impressas no papel timbrado da licitante, datadas com a data prevista para abertura da licitação, carimbadas e assinadas pelo sócio ou proprietário da empresa.

6.1.1 – Caso a proposta seja assinada por pessoa que não faça parte do Contrato Social, a mesma deverá comprovar ter poderes para assinar a proposta, através de procuração pública ou particular.

6.2 - Não será aceita propostas opcionais ou condicionais, devendo o licitante ofertar o preço unitário e total em algarismo e por extenso, na moeda corrente do país, sendo desconsideradas as propostas que contiverem rasuras, emendas, ressalvas, borrões ou entrelinhas, que possam suscitar dúvidas, especialmente em se tratando de valores, assim como não serão consideradas as propostas que desatenderem a qualquer exigência do presente Edital e seus Anexos.

6.3 - Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em uma única via, em original ou cópias autenticadas em cartório inclusive no verso de parte integrante do documento ou cópias acompanhadas do original para serem autenticadas por Servidor da Administração ou publicação na Imprensa Oficial.

6.4 – Os documentos para credenciamento devem ser apresentados fora de envelope e as propostas e os documentos de habilitação deverão ser acondicionados em três envelopes separados, lacrados e rubricados em suas extremidades, subscritos da seguinte forma:

IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE
(nome/CNPJ da Empresa)

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023-SRP
- Prefeitura Municipal de Carmópolis/SE.

IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE
(nome/CNPJ da Empresa)

ENVELOPE 02 - HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023-SRP
- Prefeitura Municipal de Carmópolis/SE.

7.0 – ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

7.1 – Os envelopes deverão ser entregues lacrados, na sessão pública que será realizada na Sala da Comissão de Licitações da Prefeitura Municipal de Carmópolis, localizada à Praça 16 de outubro, Centro, Carmópolis/SE, no dia e hora fixados no preâmbulo deste Edital.

8.0 - PROPOSTA

8.1 - A proposta de preços deverá ser apresentada na forma do item 6.1 subitem 6.1.1 sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, podendo ser elaborada conforme modelo do Anexo III ou com as seguintes informações:

8.1.1 - fazer menção ao número deste Pregão, a razão social e ao número do CNPJ, ao(s) número(s) de telefone(s), fax e e-mail, endereço com CEP, indicação do banco, agência bancária e número da conta corrente da licitante.

8.1.2 – qualificação completa do sócio (nome, endereço, número do RG e do CPF, profissão e estado civil), para fins de confecção do contrato, no caso da licitante sagrar-se vencedora.

8.1.3 – marca e descrição completa do produto ofertado.

8.1.4 - preço unitário e total de cada item, de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), expresso em real, junto ao qual devem ser incluídas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, encargos de qualquer natureza).



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

8.1.5 - prazo de entrega não superior a 05 (cinco) dias consecutivos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pela Autoridade Competente. Caso tal prazo seja omitido, a Pregoeira o entenderá como sendo igual ao máximo permitido. Caso seja indicado prazo de entrega superior ao máximo permitido, a Pregoeira desclassificará a proposta.

8.1.6 - prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias corridos. Caso seja indicado prazo de validade da proposta inferior ao mínimo permitido, a Pregoeira desclassificará a proposta.

8.1.7 – Condições de pagamento, parcelado conforme entrega.

8.1.8 – Local de entrega, Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social.

8.2 - Nos valores que forem propostos serão consideradas as seguintes regras:

8.2.1 - quanto à fração relativa aos centavos: duas casas decimais;

8.2.2 - discrepância entre os valores expressos em numerais e por extenso: valem os escritos por extenso;

8.2.3 - discrepância entre o valor unitário e o total: vale o valor unitário;

8.3 – A Pregoeira corrigirá os erros de quantitativo, soma e/ou multiplicação, quando autorizada pelo Representante da Licitante, sendo considerado para fins de classificação das propostas o valor proposto com as correções.

9.0 – ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1 – Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Pregão.

9.2 – Não serão aceitas propostas que apresentarem preço unitário ou global simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços de insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este Pregão não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.

9.3 - Nos itens em que possam surgir dúvidas quanto à qualidade do produto a ser entregue, a Administração valer-se-á do direito de exigir apresentação de amostras dos mesmos.

9.3.1 – Acaso venham a serem exigidas, as amostras devem ser apresentadas através do produto ofertado.

9.3.2 – As amostras serão solicitadas pela Pregoeira após a fase de lances verbais e deverá ser apresentadas pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar no prazo de 24hs (vinte e quatro horas), contando-se do término da sessão.

9.3.2.1 – O prazo estabelecido no item 9.3.2 poderá ser prorrogado por igual período, a pedido da licitante, desde que a mesma apresente justificativa aceitável pela Administração.

9.3.3 – Na análise das amostras será feita pelo Setor Competente mediante comparação da descrição do produto apresentados pela licitante com as especificações definidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital. As amostras serão aprovadas no caso da descrição do produto apresentado pela licitante ser condizente com as especificações do Termo de Referência Anexo I deste Edital e da proposta da licitante.

9.3.4 – As propostas das licitantes que tiveram suas amostras reprovadas pela Administração serão desclassificadas, com base no Art. 48, I, da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações. Neste caso serão analisadas as amostras das demais licitantes na ordem de classificação até a aprovação de uma que atenda as exigências deste Edital e seus Anexos.

9.4 -A Pregoeira poderá solicitar parecer da Procuradoria Jurídica do Município e/ou de empresas que prestem assessoria a este Município para embasar suas decisões.

10.0 – DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1 – Serão desclassificadas:

10.1.1 – As propostas que não atendam às exigências deste Edital e de seus Anexos;

10.1.2 – As propostas com preços excessivos ou manifestadamente inexequíveis;

10.1.3 – As propostas que tiveram suas amostras, se exigidas, reprovadas pelo Setor Competente, mediante parecer fundamentado.

10.2 – Serão considerados excessivos os preços muito acima dos praticados pelo Mercado, apurados mediante pesquisa de preço feita pelo Setor de Compras deste Município e inexequíveis aqueles que não venham a ter sua viabilidade demonstrada através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

10.3 – Na análise da aceitação das propostas, havendo dúvida sobre a exequibilidade dos preços de uma ou mais propostas, a Pregoeira fixará o prazo de 24hs (vinte e quatro horas) para que as licitantes que ofertaram preços com indícios de inexequibilidade apresentem as Notas Fiscais de Compras e as Planilhas de Custos Contábeis demonstrando que o valor ofertado para venda apresenta a incidência de todos os impostos pertinentes à comercialização dos produtos e o lucro, para fins de comprovação da exequibilidade de seus preços.

10.3.1 – O prazo estabelecido no item 10.3 poderá ser prorrogado por igual período, a pedido da licitante, desde que a mesma apresente justificativa aceitável pela Administração.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

10.4 – A não comprovação da exequibilidade dos preços ou a não apresentação da documentação estabelecida no item anterior dentro do prazo estabelecido, será motivo para desclassificação das propostas relativas aos itens com preços considerados inexequíveis, com base no Art. 48, II, da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações.

10.5 – No caso de todas as propostas serem desclassificadas a Pregoeira poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de novas propostas escoimadas dos defeitos motivadores de sua desclassificação, nos termos do art. 48 §3º, da Lei Federal nº 8.666/93.

11.0 – JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. No local, dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados;

11.2. Após a fase de credenciamento das licitantes, a Pregoeira procederá a abertura das Propostas de Preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a consequente divulgação dos valores cotados pelas licitantes classificadas;

11.3. Para fins de julgamento e classificação das propostas será adotado o critério **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados os prazos máximos para a prestação dos serviços, as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste edital e em seus anexos, bem como a compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado;

11.4. Serão qualificadas pela Pregoeira para ingresso na fase de lances a Licitante que apresentar menor preço por item, em conformidade com o Anexo I, e as demais Licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e inferiores em até 10% (dez por cento) ao de menor item;

11.5. Não havendo pelo menos 03 (três) propostas de preços na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três), independentemente do valor. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, seja qual for o número de licitantes, para a fase de lances;

11.5.1. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, entendendo-se por empate, neste caso, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço;

11.5.2. Para efeito do disposto no subitem 11.5.1 acima, ocorrendo o empate, serão adotados os seguintes procedimentos:

11.5.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, mais bem classificada, poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada de menor preço;

11.5.2.2. Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 11.5.2.1 acima, serão convocadas as remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do subitem 11.5.1 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.5.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.5.1 acima, será realizado sorteio entre elas, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

11.5.2.4. Na hipótese da não ordenação das propostas nos termos previstos nos subitens 11.5.1 a 10.5.2.3 acima, será considerado o valor apresentado pela proposta originalmente de menor preço;

11.5.3. O disposto nos subitens 11.5.1 a 11.5.2.4 acima, somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

11.6. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem valores iguais, será realizado sorteio, também, para determinação da ordem de oferta dos lances;

11.7. A Pregoeira convidará, individualmente, as Licitantes qualificadas, na forma dos itens 11.3 a 11.6, a apresentar os lances verbais, a começar pela autora da proposta escrita de maior preço, seguido das demais, em ordem decrescente de valor;

11.8. A Pregoeira poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como menor preço dos lances, mediante prévia comunicação às Licitantes e concordância destas e expressa menção na Ata da Sessão;

11.9. Somente serão aceitos lances cujos valores quais sejam superiores ao último apresentado;

11.10. No tocante aos preços, às propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total do item orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários e por escrito. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta;

11.11. Ser(ã)o considerada(s) vencedora(s) aquela(s) que ofertar(em) o **MENOR PREÇO POR ITEM**;

11.12. A etapa de lances será considerada encerrada quando, indagadas pela Pregoeira, todas as participantes qualificadas manifestarem desinteresse em apresentar novos lances;

11.13. Caso não se realizem lances verbais, será verificada pela Pregoeira a conformidade entre a(s) proposta(s) escrita(s) de menor(es) preço(s) e o valor estimado para a contratação, ficando vedada a aceitação de proposta(s) com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) no Termo de Referência da Administração, no(s) item(ns) correspondente(s);



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

11.14. Declarada encerrada a etapa de lances e ordenadas as propostas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da(s) primeira(s) classificada(s), quanto ao objeto e valor(es), decidindo, motivadamente, a respeito, ficando vedada a aceitação de proposta(s), com valor(es) unitário(s) superior(es) a(os) estimado(s) no Termo de Referência, no(s) item(ns) correspondente(s);

11.15. A(s) microempresa(s) e a(s) empresa(s) de pequeno porte mais bem classificada(s) será(ão) convocada(s) para apresentar(em) nova(s) proposta(s), no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no §3º, art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

11.16. A Pregoeira poderá negociar com a autora da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço;

11.17. Sendo aceitável(is) a(s) proposta(s) final(is) classificada(s) em primeiro lugar, após negociação com a Pregoeira, será(ão) aberto(s) o(s) envelope(s) contendo a documentação de habilitação da(s) licitante(s) que a(s) tiver(em) formulado, para confirmação das suas condições de habilitação, descritas no item 8 deste edital;

11.18. Se a oferta não for aceitável, ou se a Licitante desatender às exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes de menor preço, negociará com a sua autora, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora do(s) itens;

11.19. 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) serão inaceitáveis, ainda, após prévia análise do Setor de Licitação desta Prefeitura, as propostas (itens)/amostras não aprovadas em testes de comparação a serem realizados pelos setores solicitantes do objeto desta Licitação, através de comissão especialmente designada para tal, mediante relatório fundamentado do referido Setor.

11.20. Ultrapassada a fase de análise das propostas e abertos os envelopes contendo a Documentação, não caberá desclassificar as Licitantes por motivo relacionado com a proposta, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento;

11.21. O encerramento de quaisquer das sessões, será lavrada Ata de Reunião, para assentamento de fatos relevantes que ocorreram, que deverá ser assinada pela Pregoeira, Equipe de Apoio e pelos representantes legais e/ou procuradores das Licitantes presentes;

11.22. Toda e qualquer declaração feita pelos representantes legais e/ou procuradores das Licitantes deverá constar em Ata. Não terá validade qualquer reclamação posterior sobre assuntos relacionados com a sessão respectiva que não tiverem registro na referida Ata;

11.23. Constatado o atendimento aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a Licitante será habilitada e declarada vencedora do(s) item(s) ofertado(s);

11.24. Todas as propostas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pela Pregoeira e Equipe de Apoio e pelos representantes legais das Licitantes presentes à sessão deste Pregão;

11.25. Caso haja intenção por parte da(s) Licitante(s) de recorrer contra a decisão da Pregoeira, a(s) mesma(s) aguardará(ão) o encerramento das fases de Classificação das Propostas e de verificação dos Documentos de Habilitação das proponentes, de acordo com a ordem de classificação, para que se manifeste contra a decisão da Pregoeira, imediata e motivadamente após a declaração do vencedor;

11.26. Se todas as propostas forem desclassificadas ou todas as Licitantes inabilitadas, a Pregoeira poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, para apresentação de outras propostas ou nova documentação, escoimadas das causas da desclassificação ou inabilitação;

11.27. Para fins de julgamento das propostas deverão ser considerados os preços de referência apurados pela Administração mediante pesquisa de mercado.

11.28. Da Margem de Preferência – Nos termos do Decreto Municipal nº 3578, de 12 de maio de 2017, e, justificadamente, visando à promoção do desenvolvimento econômico no âmbito local e regional, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de dez por cento do melhor preço válido, nos seguintes termos:

11.28.1. Aplica-se o acima disposto nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço;

11.28.2. A microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

11.28.3. Na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base no item 11.28.2, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação do item 11.28.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.28.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

11.28.5. Para efeitos da aplicação da margem de preferência, considera-se:



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

11.28.5.1. Âmbito local - sede e limites geográficos deste Município;

11.28.5.2. Âmbito regional - os municípios circunvizinhos, através das microrregiões, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE e assim considerados, especificamente: General Maynard, Japarutuba, Rosário do Catete, Capela, Siriri, Santo Amaro e Pirambu.

12.0 – PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO

12.1 -A sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos para habilitação será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital e desenvolver-se-á da seguinte forma:

12.1.1 -Declarada aberta a sessão, serão convidados os representantes das empresas que se fizerem presentes para apresentarem junto à mesa os documentos necessários ao credenciamento e/ou representação, na forma do item 3.0 deste edital, os quais poderão ser vistos e conferidos por todos os participantes e, necessariamente, rubricados.

12.1.2 - Em seguida serão anunciadas as empresas legalmente representadas e solicitada a entrega da Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação conforme Anexo III e dos envelopes com as propostas de preços e de documentos para habilitação, apresentados na forma do item 5.0.

12.1.3 -Na sequência serão abertos os envelopes contendo as propostas de preços e analisadas todas as propostas quanto à sua conformidade com as exigências do Edital, procedendo-se a desclassificação daquelas desconformes e a sua substituição por outra, de forma a definir aquelas que se encontrarem aptas para a fase de lances verbais.

12.1.4 -Prosseguindo, será selecionada a proposta que apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM** e as demais cuja variação situar-se no limite de até 10% (dez por cento) acima da proposta de menor preço. Não havendo pelo menos 03(três) propostas nestas condições, serão selecionadas as demais até o número máximo de 03(três), quaisquer que sejam os preços ofertados.

12.1.5 -Na sequência será dado início a fase dos lances verbais, os quais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores numéricos distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço, observando o seguinte:

12.1.5.1 - As rodadas de lances verbais serão repetidas quantas vezes forem necessárias, com vista a obtenção da melhor oferta;

12.1.5.2 -A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, de forma a definir a sequência dos lances ulteriores.

12.1.5.3 -A desistência em apresentar lance verbal, quando para esse fim convocado, implicará na exclusão do licitante da fase de lances verbais, mantendo-se, todavia, o último preço por ele apresentado para efeito da classificação final das propostas.

12.1.5.4 - A desistência dos lances ofertados sujeita o seu proponente às penalidades cabíveis.

12.1.6 -Encerrada a etapa de oferta de lances, as propostas serão ordenadas exclusivamente pelo critério de menor preço, sendo objeto de exame e decisão motivada quanto à aceitabilidade do valor apresentado por aquela classificada em primeiro lugar.

12.1.7 -Sendo aceitável a oferta da proposta classificada em primeiro lugar, em relação ao seu proponente será verificado o atendimento das condições habilitatórias, mediante documentação contida no envelope 02 – Habilitação.

12.1.8 -Constatado o atendimento pleno às exigências do edital, o proponente será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o respectivo item do Pregão.

12.1.9 - Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, serão examinadas as ofertas subsequentes, inclusive quanto a sua aceitabilidade, por ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda a todas as exigências editalícias, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o correspondente objeto.

12.1.10 -Caso a proposta não seja aceitável ou não haja oferta de lances verbais, ou mesmo quando houver ofertas de lances verbais, após a decisão da Pregoeira, em qualquer dos casos, quanto à aceitabilidade da proposta ainda será lícito a Pregoeira negociar diretamente com o proponente para a obtenção de preço melhor do que aquele ofertado.

12.1.11 -Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, ao final assinada pela Pregoeira e licitantes presentes, facultada a assinatura dos membros da equipe de apoio e ouvintes, na qual serão registrados todos os fatos relevantes da sessão.

12.1.12 -A adjudicação do objeto obedecerá a estrita ordem de classificação e será praticada pela Pregoeira na própria ata de reunião.

12.1.13 -A Pregoeira poderá suspender a sessão para análise das propostas ou dos documentos de habilitação e/ou diligências que julgar necessário, fazendo constar na ata o motivo da suspensão da sessão.

13.0 – HABILITAÇÃO

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

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

13.1.2 - Para habilitação na presente licitação, as licitantes apresentarão documentação relativa a Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Técnica e Qualificação Econômico-Financeira, conforme abaixo:

13.2 – Habilitação Jurídica:

13.2.1 – Registro comercial no caso de empresa individual;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

13.2.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social com todas as suas alterações ou sua consolidação, em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

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

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

13.3 – Regularidade Fiscal e Trabalhista:

13.3.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

13.3.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (CRF);

13.3.4 - Prova de regularidade para com as Fazendas **Federal, Estadual e Municipal**, do domicílio ou sede do licitante.

13.3.5 – Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho (CNDT);

13.4 - Para àquelas certidões que não contiverem prazo de validade em seu corpo a Pregoeira considerará o prazo de validade de 30 (trinta) dias contando-se da data de sua emissão.

13.5 – As microempresas e empresas de pequeno porte participantes desta licitação deverão apresentar no dia e hora indicados no preâmbulo, toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

13.6 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, as microempresas e empresas de pequeno porte, o prazo de 05(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor 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 negativa, conforme disposto no Art. 43, §1º, da Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006 e redação dada pela 147/2014.

13.7 – A não regularização da documentação, dentro do prazo previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

13.8 - O tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, somente é aplicável no que concerne aos documentos relativos a Regularidade Fiscal e Trabalhista, conforme previsto no art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006 e Art. 29, inciso I a IV da Lei 8.666/93. O tratamento diferenciado não é aplicável a Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Qualificação Econômico-Financeira.

13.9 – Qualificação Técnica:

13.9.1 – Comprovante de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto dessa licitação, mediante apresentação de Atestado (s) ou Certidão (s), fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento dos produtos a serem adquiridos, e que seja pertinente e compatível com o objeto da licitação.

13.9.2. Apresentação da **Licença Sanitária Estadual ou Municipal** (art. 30, IV da Lei nº. 8.666/93 c/c art. 5º, I da Portaria nº. 2.814/GM/98, alterada pela Portaria nº.3.765/MS/98).

13.9.3. Certificado do Serviço de Inspeção Federal ou de Medicina Veterinária para produtos **de origem animal** (Art. 30, IV da Lei nº. 8.666/93).

13.10 – Qualificação Econômico-Financeira:

13.10.1 – Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da licitante ou através da internet.

13.10.2 - Comprovação de que possui **capital social registrado ou patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento)** do valor total adjudicado a empresa.

13.11 – Outros Elementos:

13.11.1 – Declaração de Inexistência de Empregados Menores nos moldes do Anexo IV.

13.12 – A falta de qualquer dos documentos exigidos neste edital implicará na inabilitação da licitante, sendo vedada a concessão de prazo para a complementação da documentação exigida, exceto nos casos estabelecidos no item 13.6 deste edital.

13.13 – No julgamento da habilitação, caso haja dúvida relativa ao conteúdo do(s) atestado(s) apresentado(s) pelas licitantes, a Pregoeira fixará o prazo de 24h(vinte e quatro horas), para apresentação de documentos como: contrato(s) de fornecimento, nota(s) de empenho(s), nota(s) fiscal(is), autorizações de fornecimento, entre outros, conforme o caso, que deram origem ao(s) atestado(s) apresentado(s), para comprovação da veracidade das informações, com base no Art. 43, §3º da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações. O prazo poderá ser prorrogado por igual período a pedido da licitante, desde que seja justificado.

13.14 – No caso de todas as licitantes serem inabilitadas a Pregoeira poderá conceder o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação escoimada dos defeitos motivadores de sua inabilitação, com base legal no art. 48 §3º, da Lei Federal nº 8.666/93.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

13.15 - A Pregoeira poderá verificar o cumprimento de quaisquer dos requisitos de habilitação através de consulta a sistemas eletrônicos ou websites mantidos por órgãos ou entidades oficiais, ou seja, documentos de domínio público, inclusive para suprir data vencida em alguma certidão, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados resultantes de tais diligências.

13.16 - Para efeitos de habilitação, a validade de qualquer documento será aferida com relação à data da sessão pública do certame.

13.17 - Em vista ao interesse público e ao Princípio do formalismo moderado, considerando o **ACÓRDÃO Nº 2568/2021 - TCU – Plenário (DOU nº 216, de 18/11/2021, pg.201)** e o **ACÓRDÃO Nº 156/2022 - TCU – Plenário (DOU nº 30, de 11/02/2022, pg. 182)**, que trata sobre o disposto no subitem 9.4. do Acórdão 1.211/2021-Plenário, segundo o qual **a vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, §3º, da Lei 8.666/1993, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha.** Deste modo, verificada a ausência de documento faltante, o mesmo poderá ser solicitado e avaliado pela pregoeira mediante diligência saneadora, quanto a comprovação de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta.

13.18 - **O Não cumprimento da diligência por parte do licitante quando solicitada pela Pregoeira ensejará em INABILITAÇÃO.**

14.0 – IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO DO EDITAL

14.1 - Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital a licitante que não o fizer até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, de acordo com o Decreto Municipal nº 3568/2017, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

14.1.1 - Caberá a Pregoeira decidir, no prazo de 02 (dois) dias úteis, conforme Decreto Municipal nº 3568/2017, sobre a impugnação interposta. Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

14.1.2 – A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

14.2 – As impugnações ao edital devem ser formuladas por escrito, impressas no papel timbrado da licitante, carimbadas e assinadas pelo Representante Legal da Empresa e protocoladas no Setor de Licitação. Deve, ainda, ser anexado à impugnação cópia do contrato social da empresa, RG e CPF do sócio se interposta pelo sócio e se interposta pelo Procurador, procuração com firma reconhecida em Cartório, contrato social, RG e CPF do Procurador da Licitante.

14.3 – Os pedidos de esclarecimentos devem ser formulados por escrito, impressos no papel timbrado da licitante, carimbados e assinados pelo Representante Legal da Empresa e encaminhados a Pregoeira através do e-mail licitacao@carmopolis.se.gov.br até 02(dois) dias úteis da data designada para realização do Pregão.

15.0 - RECURSOS

15.1 - A manifestação da intenção de interpor recurso, pleiteada pela licitante, deverá ser feita ao final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões de recorrer, momento a partir do qual será concedido ao interessado o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar as contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

15.1.1 - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão deste Pregão, implicará decadência desse direito da licitante, devendo a Pregoeira adjudicar o objeto à vencedora.

15.1.2 - Na hipótese da interposição de recurso, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, nos termos do Art. 109, §5º, Lei nº 8.666/93.

15.1.3 – O recurso terá efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

15.1.4 - Os recursos deverão ser protocolados no Setor de Licitação, das 08:00h às 13:00h, dirigidos ao Prefeito Municipal, por intermédio da Pregoeira e observarão:

15.1.4.1 - quanto a sua interposição, o prazo de 03(três) dias, a contar da manifestação de sua intenção de recorrer, registrada em ata;

15.1.4.2 - a forma escrita, com a assinatura do representante legal da licitante, quando apresentação das razões do recurso;

15.1.4.3 - a legitimidade e o interesse recursais;

15.1.4.4 - a fundamentação.

15.1.5 – Findo o prazo para contrarrazões a Pregoeira analisará o(s) recurso(s), instruirá o processo e poderá reconsiderar sua decisão ou, então, o encaminhará ao Prefeito Municipal dentro do prazo de 03(três) dias. O Prefeito Municipal terá o prazo de 03(três) dias para decidir sobre o recurso. Proferida a decisão será informada a(s) licitante(s) recorrente(s).

16.0 – PROPOSTA REFORMULADA



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

16.1 – A(s) Licitante(s) Vencedora(s) terão o prazo de 02(três) dias úteis para apresentação da Proposta Reformulada original ou encaminhada para o e-mail: licitacao@carmopolis.se.gov.br.

16.2 – A Proposta Reformulada poderá ser confeccionada de acordo com o modelo de proposta deste Edital, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo Representante Legal da Licitante.

17.0 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1 – O objeto da licitação será adjudicado a(s) licitante(s) vencedora(s), por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pelo Prefeito Municipal, após a regular decisão dos recursos apresentados.

17.2 – Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, o Prefeito Municipal homologará o procedimento licitatório.

18.0 – FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

18.1 - Homologado o resultado da licitação, o Município de Carmópolis (Órgão Gerenciador), respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

18.2 - O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pela licitante convocada, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município.

18.3 – No caso da licitante vencedora não atender a convocação ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá o Município convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

18.4 – O Órgão Gerenciador providenciará a assinatura da Ata de Registro de Preços e encaminhará cópias aos órgãos participantes, quando houver.

18.5 – A Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

18.6 – Serão registrados na Ata de Registro de Preços, nesta ordem:

18.6.1 – os preços e quantitativos da Licitante mais bem classificada durante a etapa competitiva;

18.6.2 – os preços e quantitativos das Licitantes que tiverem aceitado cotar seus bens ou serviços em valor igual ao da Licitante mais bem classificada.

18.7 – Caso haja mais de uma Licitante na situação de que trata o subitem 18.6.2, estas serão classificadas segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

18.8 – O registro a que se refere o item 18.6.2 tem por objetivo a formação de cadastro reserva, no caso de exclusão da primeira colocada, nas hipóteses previstas no item 22.0 deste Edital.

19.0 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1 – O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços e nas condições previstas neste Edital e seus Anexos.

19.2 – A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contada da data de sua assinatura, nos termos do que dispõe o inciso III do §3º do artigo 15 da Lei 8.666/93.

20.0 – DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 – O Órgão Gerenciador será o Município de Carmópolis, CNPJ nº 13.108.535/0001-22, único responsável pela administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desse processo licitatório.

21.0 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1 – O Proponente terá o seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

21.1.1 – A pedido, quando:

21.1.1.1 – Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

21.1.1.2 – O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.

21.1.2 – Por iniciativa do Órgão, quando:

21.1.2.1 – Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

21.1.2.2 – Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

21.1.2.3 – Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado;

21.1.2.4 – Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

21.1.1.5 – Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, as Notas de Empenho ou as Ordens de Fornecimento da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;

21.1.1.6 – Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;

21.1.1.7 – Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, o Município fará o cancelamento da Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

22.0 - DO CONTROLE E ALTERAÇÕES DE PREÇOS

22.1 – Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou cancelados por fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

22.2 – Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Órgão Gerenciador convocará as fornecedoras para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

22.3 – Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e definidos o novo preço a ser pactuado pela Administração, a Licitante Vencedora registrada será convocada pelo Município para alteração do preço da Ata de Registro de Preços, mediante aditamento.

22.4 – As Fornecedoras que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberadas do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

22.5 – A ordem de classificação das Fornecedoras que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

22.6 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e a Fornecedoras não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

22.6.1 – liberar a Fornecedoras do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do Ordem de Fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

22.6.2 – convocar as demais Fornecedoras para assegurar igual oportunidade de negociação.

22.7 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador revogará a Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

23.0 - CONTRATAÇÃO

23.1 – O Termo de Contrato de Fornecimento será substituído pelas Notas de Empenhos ou pelas Ordens de Fornecimentos na forma do § 4º, inciso II do artigo 62 da Lei nº 8.666/93, observando as disposições do Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

24.0 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

24.1 – As obrigações do Contratante e da Contratada são aquelas estabelecidas na Minuta da Ata de Registro de Preços, anexa a este Edital.

25.0 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1 – 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:

25.1.1 – Negar-se a receber ou não retirar a Nota de Empenho.

25.1.2 – Não assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocado no prazo de validade de sua proposta.

25.1.3 – Deixar de entregar a documentação exigida no edital.

25.1.4 – Apresentar documentação falsa.

25.1.5 – Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão.

25.1.6 – Falhar ou fraldar na execução do contrato.

25.1.7 – Não manter a proposta.

25.1.8 – Comportar-se de modo inidôneo.

25.1.9 – Fizer declaração falsa.

25.1.10 – Cometer fraude fiscal.

25.2 – Além da sanção prevista no item anterior, a Administração poderá aplicar a Contratada as seguintes penalidades, pelo atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do contrato:

25.2.1 – Advertência.

25.2.2 – Multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento) ao dia, aplicada sobre o valor dos itens faltantes, no caso de atraso na entrega.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

25.2.3 – Multa de 10% (dez por cento), aplicada sobre o valor da Ordem de Fornecimento, no caso de recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho.

25.2.4 – Multa de 10% (dez por cento), aplicada sobre o valor da Ordem de Fornecimento, no caso de inexecução total ou rescisão por culpa do licitante.

25.2.5 – Multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento), ao dia, aplicada sobre o valor da Ordem de Fornecimento, por descumprimento de outras obrigações previstas neste Edital e seus Anexos.

25.3 – A multa será aplicada até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor das Ordens de Fornecimentos, e poderá descontada dos pagamentos devidos pelo Município, ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente.

25.4 – As sanções previstas neste edital somente serão aplicadas através de regular processo administrativo, observadas as garantias constitucionais do contraditório e da ampla defesa.

25.5 – Da aplicação das penalidades caberá recurso ou pedido de reconsideração, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

26.0 – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

26.1 – O Município de Carmópolis será o Órgão responsável pelo controle e administração da Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação.

26.2 – A emissão das Ordens de Fornecimentos será da inteira responsabilidade e iniciativa dos órgãos usuários do registro, cabendo aos mesmos todos os atos de administração junto as Fornecedoras e serão formalizados através da emissão da(s) Nota(s) de Empenho(s).

26.3 – Não poderá ser emitida qualquer Ordem de Fornecimento sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

26.4 – As entregas dos produtos acontecerão no Almoxarifado Municipal da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social.

26.5 – As entregas dos produtos deverão acontecer dentro do prazo de 05 (cinco) dias, contados dos recebimentos das Ordens de Fornecimentos, expedidas pela Autoridade Competente.

26.6 – Os produtos serão recebidas e conferidas por Servidores designados pela Autoridade Competente que atestarão o recebimento através de aposição de carimbo na Nota Fiscal.

26.7 – Na hipótese dos produtos entregues não atenderem as especificações deste Edital e seus Anexos serão devolvidos mediante Termo de Devolução dos produtos. Neste caso, a Fornecedoradora deverá providenciar a substituição dos produtos devolvidos por outro escoimados dos defeitos apontados no Termo de Devolução, no prazo máximo de 24hs (vinte e quatro horas), contados do recebimento da comunicação expedida pela Autoridade Competente, sob pena de aplicação das penalidades estabelecidas neste Edital.

26.8 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo com assinatura e as encaminhará ao Município para pagamento.

27.0 - PAGAMENTO

27.1 - Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente as Ordens de Fornecimentos comprovadamente atendidas, mediante apresentação dos seguintes documentos:

27.1.1 – Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) e liquidada(s);

27.1.2 - Prova de regularidade Fiscal e Trabalhista.

27.2 – Havendo disponibilidade financeira e cumpridas as formalidades, o Município efetuará o pagamento das faturas até o décimo dia útil da apresentação das mesmas na Tesouraria Municipal.

27.3 - Nenhum pagamento será efetuado na ocorrência de qualquer uma das situações abaixo especificadas:

27.3.1 - A falta de atestação pelo Setor Competente, com relação ao cumprimento do objeto desta licitação, das notas fiscais emitidas pela Contratada;

27.3.2 - Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 27.1.2 com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Município nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

27.3.3 - Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a Fornecedoradora apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, esta poderá ter seu registro cancelado unilateralmente pelo Município, ficando assegurado a Fornecedoradora, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente entregues e atestados;

27.3.4 - O Município poderá deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada;

27.3.5 - Para efeito de pagamento, serão computados apenas os quantitativos efetivamente fornecidos.

28.0 – ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

28.1 – É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos e valores fixados pela Ata de Registro de Preço, inclusive os acréscimos de que tratam o §1º e a alínea “d” do inciso II, ambos do art. 65 da Lei nº 8.666/93, de acordo com o Decreto nº 2971 de 03 de dezembro de 2012.

29.0 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

29.1 –As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Programa da Prefeitura Municipal de Carmópolis, Fundo Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Assistência Social, para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do órgão contratante, tomada as cautelas de realização de empenho prévio a cada necessidade de serviços, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão nas respectivas Notas de Empenhos, com dotação suficiente, obedecendo à classificação pertinente, sendo desnecessária sua informação em face de se tratar de Sistema de Registro de Preços.

30.0 - DISPOSIÇÕES FINAIS

30.1 - Consoante disposição da Lei nº 8.666/93, a Administração, caso tenha conhecimento posterior ao julgamento da licitação sobre atos ou fatos que desabonem a idoneidade financeira, técnica ou administrativa da adjudicatária, mediante despacho fundamentado, poderá desclassificar a licitante vencedora da presente licitação, mesmo já tendo ocorrido a assinatura da Ata de Registro de Preços e retirada da Nota de Empenho, sem que caiba à mesma o direito à indenização ou ressarcimento, e sem prejuízo de aplicação das sanções cabíveis, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

30.2 - A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irretroatável das normas deste Pregão, inclusive dos seus Anexos, sujeitando-se a licitante as sanções previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

30.3 - Será facultada a Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar originalmente na proposta.

30.4 –A Pregoeira prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados nesta licitação, sobre o Edital e seus Anexos, estando disponível para atendimento de segunda a sexta-feira, das 08:00h às 13:00h, na Sala da Comissão Permanente de Licitação, na Sala de Licitações, situada a Praça 16 de outubro, nº 135 – Centro, Carmópolis - Sergipe, ou pelos telefones indicados no preâmbulo deste Edital.

30.4.1 – Se a licitante desejar tirar dúvidas sobre este edital pessoalmente com a Pregoeira, deve agendar previamente visita à Sala da Comissão Permanente de Licitação, através dos telefones indicados no topo.

30.5 - Não havendo expediente no dia marcado para a abertura dos envelopes, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e local.

30.6 – Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira com base na legislação pertinente.

30.7 – Constitui Anexos deste Edital:

I – Termo de Referência;

II – Modelo de Procuração;

III – Modelo de Proposta;

IV - Modelo de Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação

V – Modelo de Declaração de Inexistência de Empregados Menores;

VI – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;

VII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Carmópolis/SE, 03 de abril de 2023.

LEILANE SANTOS MELO
Pregoeira Oficial



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

TERMO DE REFERÊNCIA
MODALIDADE DE LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL

A Prefeitura Municipal de Carmópolis/SE, pessoa jurídica de direito público, devidamente escrita no CNPJ 13.108.535/0001-22, com sede na Praça 16 de outubro, 135, através da Secretaria Municipal de Administração, representada neste ato pelo senhor Amilton Teófilo de Oliveira, resolve formalizar a seguinte solicitação para fins licitatórios, com o objeto mais abaixo discriminado, amparado Legalmente pela Lei Federal nº 10.520, Decreto Nº 2.971/2012 e Lei Federal 8.666 e suas alterações posteriores.

1. OBJETO (Art. 40, I, Lei n. 8.666/93 e Art. 3º, II, Lei n. 10.520/02)

A presente licitação tem como objetivo o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTICIPES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012, de acordo com as especificações, quantidades, estimativas e condições constantes deste Termo de Referência.**

1.1 - Especificações, Quantidades e Amostras (Art. 15, §7º, I, Lei N. 8.666/93)

1.1.1 – COTA EXCLUSIVA A PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE FMS	QTDE PMC	QTDE FMAS	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR DE REFERÊNCIA
1	ABACAXI: maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, com aroma, cor e sabor próprios da espécie aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de rachaduras ou corte na casca. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	KG	500		2200	2700		
2	ABÓBORA: madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras.	KG	480		880	1360		
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: instantâneo, elaborado a partir de açúcar, cacau em pó, enriquecido com vitaminas acondicionado em embalagem primária de 200 g, com respectiva data de fabricação/validade/lote e informação nutricional.	PCT	50			50		
4	AÇÚCAR CRISTAL: sacarose de cana obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	KG	4000	1000	3600	8600		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

5	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO: a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 200ml.	FR	15	40	140	195		
6	ALFACE: 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	PÉ	150	144	1440	1734		
7	ALHO: grão do tipo comum, de 1ª qualidade, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 07 a 30 dias sob refrigeração	KG	36	48	50	134		
8	AMIDO DE MILHO: embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem 200 g.	CX	30		200	230		
9	ARROZ PARBOLIZADO: tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	KG	420	3024	1500	4944		
10	ARROZ POLIDO: tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	KG	60		1400	1460		
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem aproximada 250 g.	CX	30		200	230		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e embalagem 500ml. Especificações: Acidez (% ácido oleico) - Máx. 0,5	KG	10	12	240	262		
13	BANANA PRATA: 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	DZ	300		1440	1740		
14	BATATA DOCE: tamanho mediano, de 1ª qualidade, branca ou roxa, tamanho uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	480	72	690	1242		
15	BATATA INGLESA: especial, in natura, lavada, lisa, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, com tamanho uniforme, mediano, devendo ser graúda, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Procedente de espécies genuínas e sãs. Peso médio de 110 g. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temp. ambiente.	KG	360	192	2000	2552		
16	BETERRABA: sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, devendo ser graúda, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.	KG	150		800	950		
17	BISCOITO COM SAL: tipo cream craker, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, livre de gorduras trans, enriquecido com vitaminas B1, B2 e B6. Acondicionado em embalagens primárias, plástico atóxico transparente (emb. 400 g - 3X1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade mínima de 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.	CX	45	107	150	302		
18	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO: tipo Maria, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e	CX	45	107	150	302		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

	ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, vitaminas do complexo B e outras substâncias permitidas. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embal. 400 g – 3 x 1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade mín. 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.							
19	CAFÉ EM PÓ: torrado e moído. Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Acondicionado em embalagem aluminizada de 250g com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mín. 06 meses. Apresentar Selo de Pureza Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.	PCT	1100	1500	2500	5100		
20	CANELA EM PÓ: em embalagens com 30 g. as embalagens deverão estar íntegras, com data de fabricação, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante.	FR	10		100	110		
21	CARNE DO SOL BOVINA: 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	288			288		
22	CEBOLA BRANCA: de 1ª qualidade, com bulbos firmes, com casca seca, sem broto, pescoço seco e cicatrizado. Sem presença de feridas, áreas amolecidas, mofo ou manchas. Unidade média de 90 g. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA e prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	288	72	1000	1360		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

23	CEBOLINHA: de 1ª qualidade, folhas interinas, tempero verde, apresentando folhas saudáveis, de boa aparência, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 300g (sem raízes). Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg.	UND	120	72	500	692		
24	CENOURA: de 1ª qualidade, tamanho médio (150g), uniforme, fresca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, rachaduras, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em caixa plástica vazada padrão, com peso máximo por embalagem de 20 kg ou saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 5 kg	KG	288	48	500	836		
25	CHUCHU: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, frescos, não ressecados ou queimados e sem manchas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Unidade grande média 310 g.	KG	150	48	500	698		
26	COCO SECO RALADO FRESCO: in natura, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente de 01 kg.	KG	30		200	230		
27	COENTRO: de 1ª qualidade, em molho apresentando, grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria (verde), talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	120	72	500	692		
28	COLORÍFICO: em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	360	480	420	1260		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

29	CONDIMENTO MISTO: em pó fino, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade /lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	220	480	420	1120		
30	COUVE FOLHA (manteiga): tamanho mediano, de 1ª qualidade, frescas, tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	360		400	760		
31	ERVILHA EM CONSERVAS: isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente;	UND	150	150	750	1050		
32	EXTRATO DE TOMATE: Ingredientes: Tomate, açúcar, sal e substâncias permitidas. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem tetra park peso aproximado 350g.	UND	360	600	650	1610		
33	FARINHA DE MANDIOCA: com aspecto cor branca , cheiro próprios, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente.	KG	180	48	200	428		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

34	FARINHA DE TRIGO: com fermento: de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias, a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 01 kg.	KG	300	900	2500	3700		
35	FEIJÃO CARIOQUINHA: tipo 1 – novo grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Embalagem secundária: plástico resistente.	KG	420	1500	600	2520		
36	FÍGADO BOVINO: 1ª qualidade, congelado (á-18°C), acondicionado em embalagem primária plástico, atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, e com embalagem secundária plástica resistente. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde, bovino congelado (á-18°C). Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	400	288	1200	1888		
37	FILE DE PEIXE: De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote e com embalagem secundária em caixa de papelão resistente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde.	KG			1200	1200		
38	GENGIBRE: Herbácea anual, de folhas verdes e flores verde amareladas, com rizoma muito ramificado e um pouco achatado, de sabor picante e odor aromático. Tamanho mediano, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas	KG	5			5		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

	vigentes da CNNPA.							
39	INHAME: de boa qualidade, fresco, compacto e firme, deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, livre de materiais terrosos, de enfermidades sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	KG	600		1550	2150		
40	LARANJA PÊRA: madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, com brilho, frescas, integras e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor. Unidade média de 180 gramas. Embalados em sacos resistentes de 10 kg.	UND	5000		3000	8000		
41	LEITE DE COCO: semi-integral com máximo 12,5% de gordura. Acondicionados em embalagem de vidro com 500 ml, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde.	UND	48			48		
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL: tipo "b" homogeneizado, teor de gorduras de 3%. Embalagem apropriada de 200 gramas hermeticamente fechada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	480	900	2150	3530		
43	LEITE LÍQUIDO DESNATADO (longa vida): 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde. Caixa com 1 litro.	CX	144		2500	2644		
44	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL (longa vida): 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Caixa com 1 litro.	CX	432	2040		2472		
45	LIMÃO VERDE: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e	KG	60	60	150	270		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

	maduro, com polpa firme e intacta.							
46	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio sem ovos, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente, atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o Ministério da Saúde.	PCT	300	2000	2000	4300		
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: massa alimentícia tipo seca vitaminada, pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	120	1600		1720		
48	MAMÃO TIPO HAVAI: com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	400		350	750		
49	MANDIOCA, tipo aipim (macaxeira) branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de fermentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitoses, larvas, odor e sabor estranhos, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão tolerados defeitos como; mercadoria podre, danificada e passada.	KG	480		600	1080		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

50	MARGARINA VEGETAL: com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Embalagem de 500 g acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação prazo de validade de 06 meses.	UND	420	520	788	1728		
51	MASSA DE MILHO: flocos de milho, pré-cozido, tipo flocão de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico de 500 g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem secundária: plástico resistente.	PCT	800	3600	1000	5400		
52	MASSA PARA SOPA: elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico, contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Pacote com 500 g.	PCT	144			144		
53	MELANCIA: redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio. De 6 a 10quilos. Entrega em caixas plásticas vazadas padrão, devidamente higienizadas.	UND	600		500	1100		
54	MELÃO: boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	250			250		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

55	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PCT	48		500	548		
56	MILHO VERDE EM CONSERVA: contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Embalagem com 200 g.	UND	150	150	750	1050		
57	MISTURA PARA MINGAU SABOR TRADICIONAL: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem com 200g.	CX	48		500	548		
58	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL: composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	UND	400	1200	800	2400		
59	ORÉGANO EM PÓ: acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, resistente e hermeticamente fechada com data de fabricação, validade, lote e embalagem com 100 g	PCT	48		100	148		
60	OVO de Galinha: Tipo Extra, classe A branco, grande, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. tipo A íntegro, branco, fresco, grande, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde com peso médio de 50g e livre de sujidades.	DZ	900	1900	1200	4000		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

61	PÃO HOT-DOG: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Pacote com 10 unidades de 50g. Acondicionado em saco de polietileno transparente contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	280	2000	1800	4080		
62	PEIXE CORVINA EM POSTA: Peixe Corvina em postas, limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, lavras e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima e 06 (seis)	KG	360			360		
63	PEPINO: de 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho Fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	72		500	572		
64	PIMENTA DE CHEIRO: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	12	100	40	152		
65	PIMENTÃO VERDE: de primeira, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	72	120	40	232		
66	POLPA DE FRUTA SABOR DIVERSOS (UVA, GOIABA, CAJÚ, UMBÚ, ACEROLA, TAMARINO, TANGERINA, ABACAXI, MANGA): selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses à 01 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente da secretaria da	KG	350	1200	500	2050		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

	saúde.							
67	PRESUNTO: de 1ª qualidade com embalagem de fatias de presunto em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável, contendo Identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e ser registrado no ministério da saúde.	KG	250		1344	1594		
68	QUEIJO MUSSARELA: 1ª qualidade, com embalagens de fatias de mussarela, em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável contendo identificação do produto, marca do fabricante com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde.	KG	250		1344	1594		
69	QUIABO: de 1ª qualidade, liso, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	50			50		
70	REPOLHO BRANCO: de 1ª qualidade, liso, cabeça fechada, pesando aproximadamente entre 1,5 e 2,0 Kg cada, devendo ser bem desenvolvido, firme, intacto; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo sem lesões de origem física ou mecânica, podridão, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	80			80		
71	REPOLHO ROXO: tamanho mediano, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA	KG	80			80		
72	SAL: moído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb.1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embal. secundária plástico resistente.	KG	60	100	100	260		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

73	SALSICHA: tipo hot-dog com embalagem apropriada hermeticamente fechada (cryo-vac), identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Constituído de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. Solicitado conforme demanda.	KG	150		1000	1150		
74	TANGERINA: Integras firmes, tamanho médio, grau de maturação próprio para o consumo, sem defeitos externos e internos como baixa suculência, lesão profunda, imaturidade, podridão, umidade e bolor, amassada, murcha, lesão mecânica ou física. Unidade média de 180 g.	KG	180			180		
75	TOMATE: 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), Tenro, com aproximadamente 80% de maturação, com coloração uniforme e brilho, grau médio, sem ferimentos ou defeitos, manchas ou amassado. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos	KG	288	120	3000	3408		
76	VARGEM: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	50			50		
77	VINAGRE: em embalagem plástica resistente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade / lote. Embalagem de 500 ml.	UND	144	800	80	1024		

1.1.2 – COTA RESERVADA (25%) A ME/EPP

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE FMS	QTDE PMC	QTDE FMAS	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DE REFERÊNCIA
78	CARNE BOVINA (coxão mole): de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	108	450	397	955		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

79	CARNE BOVINA (moída): de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	72	900	394	1366		
80	CARNE DE BOI DE QUALIDADE (MÚSCULO): resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	72	450	133	655		
81	COXA DE FRANGO: congelado (à - 18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades e nem conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta, conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	300	900	706	1906		
82	PEITO DE FRANGO: congelado à - 18°C, devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo acondicionado em embalagem primária de plástico específico com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg e validade mín.03 meses a partir da data de entrega.	KG	300	900	705	1905		

1.1.3. AMPLA CONCORRÊNCIA



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE FMS	QTDE PMC	QTDE FMAS	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR DE REFERÊNCIA
83	CARNE BOVINA (coxão mole): de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	324	1350	1191	2865		
84	CARNE BOVINA (moída): de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	216	2700	1181	4097		
85	CARNE DE BOI DE QUALIDADE (MÚSCULO): resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	216	1350	396	1962		
86	COXA DE FRANGO: congelado (à -18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades e nem conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta, conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	900	2700	2116	5716		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

87	PEITO DE FRANGO: congelado à - 18°C, devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo acondicionado em embalagem primária de plástico específico com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg e validade mín.03 meses a partir da data de entrega.	KG	900	2700	2114	5714		
----	---	----	-----	------	------	------	--	--

1.2. Das Amostras

1.2.1. Caso seja necessário, a Pregoeira solicitará amostras para análise do Setor Competente, com emissão de Parecer. As amostras solicitadas deverão ser entregues, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da sua notificação, no almoxarifado central da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social, no horário compreendido entre 7h e 13h.

1.2.2. O licitante que não apresentar a referida amostra ou sendo a mesma incompatível com as especificações deste Termo, terá o Item desclassificado, passando a oferta subsequente de menor preço.

1.2.3. As amostras serão analisadas pela Nutricionista do Município de Carmópolis que emitirá laudo motivado acerca dos materiais apresentados, podendo, ainda, serem realizados testes em laboratórios especializados ou quaisquer outros procedimentos necessários para a adequada verificação da amostra apresentada.

1.2.4. Os alimentos apresentados como amostras poderão ser abertos, utilizados, experimentados e submetidos aos testes necessários, sendo devolvidos ao licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, exceto os do(s) licitante(s) vencedor(es).

1.2.5. As amostras poderão ainda ser retidas provisoriamente, para exame de conformidade com o material efetivamente entregue pelos licitantes vencedores de cada item.

1.2.6. As amostras solicitadas poderão ser procuradas por seus proprietários nos prazos a seguir estabelecidos, sob pena de lhes serem dadas outra destinação, a critério da PMC:

1.2.6.1. Para as amostras classificadas – prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Nota de Empenho emitida pela Prefeitura Municipal de Carmópolis.

1.2.6.2. Para as amostras desclassificadas – prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do resultado do julgamento.

1.2.7. A proposta do licitante será desclassificada no caso da amostra ser reprovada, devendo a mesma ser notificada, para ciência do laudo e retirada da amostra.

Vale ressaltar, que a solicitação das referidas amostras, visa assegurar a qualidade do fornecimento e a uniformização das qualidades sensoriais em todo fornecimento.

2 - DA JUSTIFICATIVA

2.1. Da Contratação

A aquisição dos gêneros alimentícios justifica-se pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pelas Secretarias e Gabinete da Prefeita além de produtos para dar suporte as atividades internas de cada Secretaria. São realizados diversos eventos durante todo o ano, onde a Prefeitura por meio de suas Secretarias fornece para preparação de alimentação para os participantes dos encontros municipais, encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas, campanhas nacionais entre outros.

As secretarias mantêm apoio com alimentação tanto para os eventos esporádicos quanto para programa esportivo que vem sendo intensificando suas atividades com o objetivo de dar sequência à manutenção do futebol profissional e desenvolvimento de suas categorias de base, propiciando a formação e socialização de jovens atletas, e buscando, conseqüentemente, conquistas e um bom aproveitamento, mantendo, assim, a divulgação do município de Carmópolis. Neste sentido, como forma de auxiliar na continuidade do trabalho que vem sendo desenvolvido, o Gabinete da Prefeita ficará responsável pelo fornecimento de toda



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

alimentação necessária aos atletas e funcionários da entidade desportiva como forma de promover o esporte de forma sustentável, com papel relevante no estímulo às iniciativas públicas e privadas de incentivo às atividades esportivas.

Solicita-se a aquisição amparada por ata registro de preços, a qual permite a esta Prefeitura realizar suas aquisições em consonância com as demandas surgidas, sem a necessidade de prévia manifestação orçamentária, salvaguardando-se de qualquer excesso, quando desnecessário, além de se conseguir melhores condições para aquisição através do procedimento licitatório realizado com maior número de interessados na comercialização dos mesmos.

Assim, é de fundamental importância a aquisição do objeto em epígrafe, para que a Prefeitura Municipal de Carmópolis, através da Secretaria de Administração, se faz necessária para o melhoramento das atividades desenvolvidas pelas Secretarias no Município.

Considerando a necessidade de aquisição de Gêneros Alimentícios a serem utilizados na garantia de uma alimentação saudável e adequadas aos colaboradores comprometidos, desta Secretaria, precipuamente dos que executam suas atividades no Hospital Municipal, pois o mesmo é aberto 24 horas por dia, sete dias por semana.

Considerando ainda atender os usuários do sistema de saúde de nosso município, tendo em vista que alguns pacientes saem de casa bem cedo e sequer tomam o seu café matinal, podendo ocasionar ou agravar o estado de saúde em que o mesmo se encontra, além de humanizar o atendimento aos que ali procuram.

Considerando que a presente aquisição se faz necessária para atender as necessidades das unidades, serviços, e programas vinculados a Secretaria Municipal de Assistência Social, oferecendo as pessoas atendidas alimentos de qualidade visando o fornecimento de alimentos variados e seguros, garantindo, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e a pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Aquisição de gêneros alimentícios em geral é necessário para o desenvolvimento das atividades executadas pelos profissionais que atuam nos Programas englobados pelos serviços, assim como, para operacionalização e execução das ações sócio educativas nos grupos e oficinas de convivência e sociabilidade geracionais.

2.2. Do Registro de Preço

De acordo com o artigo 2º e parágrafo único do Decreto nº 2971, de 2012:

“Art.2º Será adotado, preferencialmente, o SRP nas seguintes hipóteses:

- I. quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
- II. quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços necessários à administração para o desempenho de suas atribuições;
- III. quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e
- IV. quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Parágrafo único. Poderá ser realizado registro de preços para contratação de bens e serviços de informática, obedecida a legislação vigente, desde que devidamente justificada e caracterizada a vantagem econômica.”

ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS: justifica plenamente a adoção do sistema de registro de preços, e se enquadram perfeitamente ao disposto nos incisos I, II e II do art. 2º do Decreto nº 2971, de 03 de dezembro de 2012, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

2.3. Do Pregão Presencial

Embora o Pregão Eletrônico seja a modalidade de licitação preferencial, adotamos a modalidade presencial, para REGISTRO DE PREÇOS VISANDO AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, nos termos do Decreto Municipal nº



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

2971/2012, para fomentar o desenvolvimento de empresas locais (visto que isso permite maior geração de empregos e distribuição de renda, além de investimento por parte das empresas no local e na região), as quais em sua grande maioria não têm cadastro no Licitanet, fato este que inviabiliza a participação no Pregão Eletrônico.

Portanto, pela peculiaridade do objeto, do mercado e como forma, inclusive, de promover o desenvolvimento local e regional, se adota ao presente procedimento licitatório a modalidade de pregão presencial.

A modalidade presencial do pregão, não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução de preços em vista da interação do pregoeiro com os licitantes, a empresa vencedora está localizada no próprio município, diminuindo desta forma os custos. Do mesmo modo, o órgão licitante possui esses recursos virtuais, mas o mercado local não, ou, os que possuem, não os empregam, igualmente restará prejudicada a competitividade em torno do certame.

O Pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos da modalidade eletrônica e aumentariam seus custos, assim como a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e facilidade na negociação de preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

A forma Presencial para o pregão, indubitavelmente, é permitido pela mesma legislação pertinente, haja vista que a legislação apenas estabelece a preferência pela forma Eletrônica, e não sua obrigatoriedade, e sendo que o Pregão Presencial, além de mais prático, fácil, simples, direto e acessível, atinge o seu fim, e fim único de toda licitação, qual seja garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, permitindo a participação de quaisquer interessados que atendam aos requisitos exigidos, e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, mediante sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais, além de ser eminentemente público e aberto, não resultando, desta forma, em qualquer prejuízo para a Administração, eis porque se justifica a inviabilidade da utilização do pregão na forma eletrônica, optando-se, como aqui se faz, pela utilização do Pregão Presencial.

É preciso reconhecer que o regime jurídico aplicável às licitações ganhou novos contornos com o advento da Lei nº 12.349/10, que alçou o desenvolvimento sustentável a objetivo da licitação. A sustentabilidade aqui deve ser vislumbrada a partir de três vetores: ambientais, sociais e econômicos. Na mesma toada, a Lei Complementar 123/06, ao instituir o Estatuto das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, contemplou no art. 47 o tratamento diferenciado com o escopo de promover o desenvolvimento local e regional. A partir dessas premissas, é possível concluir que, atualmente, a licitação deve ser vislumbrada como instrumento de política pública para a promoção do desenvolvimento local e regional e, dessa feita, em âmbito nacional.

Nesse sentido, como princípio aplicável ao pregão, a promoção do desenvolvimento sustentável em suas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, opta-se neste objeto por tal procedimento licitatório de forma presencial.

2.4. Da análise de mercado

A solução existente no mercado para este estudo é a AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS sendo inviável para a Administração outra solução que não contemple o fornecimento dos insumos necessários à continuidade das atividades exercidas.

Por se tratar de aquisição de bens comuns é necessário que seja realizado um processo licitatório na modalidade de pregão (Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002).

QUADRO DE SOLUÇÕES POSSÍVEIS		
MEIO DE AQUISIÇÃO DO MATERIAL	PREGÃO ELETRÔNICO (FORNECIMENTO ÚNICO)	INVIÁVEL DEVIDO À GESTÃO DA VALIDADE DO MATERIAL OCASIONANDO POSSÍVEIS PERDAS DE MATERIAL E PREJUÍZO À ADMINISTRAÇÃO.
	DISPENSA DE LICITAÇÃO (Art. 24 Lei 8666)	INVIÁVEL DEVIDO À ESTIMATIVA DE LIMITE FINANCEIRO ESTIPULADO EM LEI INFERIOR À QUANTIDADE ANUAL PROPOSTA
	REGÃO PRESENCIAL PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO (Dec nº 2971, de 03 de dezembro de 2012)	VIÁVEL DEVIDO À POSSIBILIDADE DE MELHOR GERÊNCIA DE ESTOQUE, FORNECIMENTO PARCELADO E CONTROLE DE VALIDADE.

Da natureza do objeto Fornecimento/Aquisição de bens comuns (gêneros alimentícios) com padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos. Os elementos necessários para caracterizar os gêneros alimentícios a serem adquiridos encontram-se na tabela constante do Item 1.1 deste Termo de Referência.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

2.5. Do parcelamento do objeto

Considerando que o parcelamento do objeto deste estudo é técnica e economicamente viável, que não haverá perda de economia de escala, que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, o parcelamento configura-se na melhor forma de entrega, conforme a demanda, para que haja gerência efetiva sobre o consumo real e o controle de estoque (validade dos produtos, para que os mesmos não se tornem impróprios para a utilização), para que não haja desperdícios de recursos além de propiciar a ampla participação de licitantes.

2.6. A modalidade e do tipo de licitação

Por se tratar de aquisição de bens comuns é necessário que seja realizado um processo licitatório na modalidade de pregão (Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002). Considerando a validade dos produtos (materiais de consumo), para que os mesmos não se tornem impróprios para a utilização, para que haja gerência efetiva sobre o consumo real e o controle de estoque, ainda, para que não haja desperdícios de recursos, a melhor forma de contratar é mediante Registro de Preços, tendo como critério de julgamento o menor preço por ITEM.

2.7. Fundamentação Legal

A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal, na Lei nº 10.520 subsidiada pela Lei nº 8666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/06 e redação dada pela Lei 147/2014, Decreto Municipal nº 2971, de 03 de dezembro de 2012 e Decreto Municipal nº 3578, de 12 de Maio de 2017, Decreto Municipal nº 3867 de 30 de setembro de 2020, Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil).

2.8. Da conformidade técnica e legal

Os produtos licitados deverão estar em conformidade com as legislações pertinentes, conforme sua obrigatoriedade de registro.

2.9. Das obrigações

2.9.1. Das obrigações do contratante

- a) Receber o objeto de acordo com o que consta neste instrumento, no edital e nos seus anexos;
- b) Devolver o objeto em desacordo com as especificações exigidas no edital;
- c) Emitir Nota de Empenho a crédito do fornecedor no valor correspondente à quantidade demandada;
- d) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Licitante Vencedora no prazo estipulado na Ata de Registro de Preços;
- e) Proporcionar todas as facilidades, inclusive esclarecimentos atinentes à execução do objeto, para que a empresa possa cumprir as obrigações dentro das normas e condições da aquisição;
- f) Promover o acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, prazos de vigência e entregas, mediante designação de servidor(es) responsável(is).
- g) Registrar as falhas detectadas e comunicar à empresa, por escrito, as ocorrências e advertências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte desta;
- h) Indicar servidor com competência necessária para proceder à fiscalização do contrato e atestar as Notas Fiscais após a verificação das especificações pertinentes;
- i) Notificar a Contratada, por escrito, sobre desacordo, imperfeições ou falhas nos gêneros alimentícios entregues, para que sejam adotadas as medidas corretivas ou troca, caso necessário;
- j) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada.

2.9.2. Das obrigações da contratada

- a) Receber informações e esclarecimentos necessários ao cumprimento das condições estabelecidas no contrato;
- b) Receber o atesto pelo recebimento do objeto contratado após verificação das especificações;
- c) Receber formalmente a notificação de ocorrência de irregularidades que a fiscalização identificar na execução da Ata de Registro de Preços, até para que possa a empresa proceder às correções cabíveis;
- d) Receber o pagamento nas condições estabelecidas neste instrumento.
- e) Cumprir fielmente as obrigações assumidas, conforme as especificações no Edital, no Termo de Referência e na proposta de preços apresentada pela empresa, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários para entregar os produtos licitados no prazo, em local e horário indicados;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

- f) Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, responsabilizando-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por ocasião da entrega dos objetos licitados no local indicado, incluindo os possíveis danos causados por transportadoras, sem qualquer ônus ao contratante, ressarcir os eventuais prejuízos causados ao Órgão e/ou terceiros, provocados por irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;
- g) Ser responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto; A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos neste subitem não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração, nem poderá onerar o objeto desta Licitação, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Contratante;
- h) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante, credenciando junto ao Órgão um representante para prestar os devidos esclarecimentos e atender as reclamações que porventura surgirem durante a execução do objeto;
- i) Comunicar a Contratante por escrito quando por problemas técnicos os prazos citados no contrato não puderem ser cumpridos, cabendo a este Poder aceitar ou rejeitar as justificativas;
- j) Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que sejam compatíveis com as obrigações a serem assumidas;
- k) A licitante vencedora é obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, sem ônus para a Contratante;
- l) Informar o Órgão de qualquer alteração necessária à consolidação dos ajustes decorrentes da Ata de Registro de Preços, tais como: mudança de endereço, telefone, dissolução da sociedade, falência e outros.

É expressamente vedada à CONTRATADA:

- a) A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE, durante a execução dos serviços, bem como de mão-de-obra não qualificada/capacitada que comprometa a execução integral do contrato, dentro do prazo pactuado, com qualidade exigida;
- b) A veiculação de publicidade acerca da Ata de Registro de Preços, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE;

3. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

3.1.1. Da dinâmica de execução do contrato

3.1.2.1. Dos prazos

a) Prazo de entrega dos bens:

As empresas a serem contratadas deverão fornecer os produtos ora licitados, parceladamente e conforme demanda, a partir do recebimento da nota de empenho onde constarão os itens e as quantidades a ser entregues; Os itens devem ser entregues, em até 05 (cinco) dias corridos, contados da solicitação pelo órgão competente; Os objetos licitados serão recebidos e conferidos por servidor designado pela Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social. O recebimento do objeto pela FISCALIZAÇÃO se dará em duas etapas:

- em caráter provisório, no ato da entrega dos objetos licitados, ocasião em que será verificada quantidade e condição aparente dos materiais, acompanhada da assinatura do servidor designado para esse fim, em canhoto de fatura/nota fiscal;
- definitivamente, em até 02 (dois) dias úteis a contar do recebimento provisório, ocasião em que será verificada a adequação dos itens adquiridos pelo servidor designado para esse fim. Na hipótese de ser verificada a impropriedade do material no ato do recebimento, o mesmo será imediatamente rejeitado, no todo ou em parte, a critério da FISCALIZAÇÃO, mediante notificação ao fornecedor, que terá o prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da notificação, para proceder a substituição.

b) Prazo de vigência do contrato

A Ata de Registro de Preços decorrente desta Licitação terá validade de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua assinatura, nos termos do art. 15, §3º, III da Lei nº 8.666/93.

3.1.2.2. Logística

Os alimentos objeto desse processo deverão ser entregues, de segunda à sexta-feira, salvo os dias facultativos e feriados, no seguinte local e horário, de acordo com a solicitação:



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social, no horário compreendido entre 7h e 13h.

3.1.2.3. Cronograma

3.1.3. Dos instrumentos formais de solicitação

A solicitação de fornecimento dos bens será feita por meio de Ordem de Fornecimento, a partir do recebimento da NOTA DE EMPENHO pela contratada; via e-mail funcional da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social.

3.1.4. Garantias

3.1.4.1. Garantia do produto

O prazo de garantia dos materiais, deverá ser de no mínimo noventa dias contra defeitos de fabricação a contar da data de entrega dos gêneros alimentícios, de acordo com a natureza do produto e da descrição técnica detalhada na tabela do ITEM 1.1 deste Termo de Referência. Os materiais devem estar, necessariamente, acondicionados em embalagem original do fabricante, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga, contendo de forma legível o nome do responsável técnico, lote, data de fabricação e validade de no mínimo doze meses a contar da data de entrega. Em caso de constatação de materiais com embalagem violada e/ou danificada, fora do prazo de validade acordado, ou em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência ou que porventura apresentem defeito, os mesmos deverão ser substituídos no prazo de até 10 (dez) dias a contar da comunicação da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social à empresa, devendo esta arcar com todos os ônus decorrentes da ação;

Não serão aceitos produtos com suspeita de alteração, adulteração, fraude ou falsificação, conforme disposto no art. 10 da Lei Federal nº 6.437/77 (Legislação Sanitária) e art. 273 do Código Penal Brasileiro.

3.1.4.2. Nível de Serviço

Após o recebimento da Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho por meio eletrônico, a empresa vencedora deverá entregar os itens em até 05 (cinco) dias corridos no endereço especificado no item 3.1.2.2 (Logística) deste Termo de Referência. No caso de impossibilidade de cumprimento deste prazo a empresa deverá comunicar a Contratante por escrito, cabendo a Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social aceitar ou rejeitar as justificativas. Os alimentos a serem entregues deverão cumprir todas as exigências técnicas contidas neste Termo de Referência sob a condição de ser imediatamente rejeitado, no todo ou em parte, a critério da FISCALIZAÇÃO, mediante notificação ao fornecedor, que terá o prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da notificação, para proceder a substituição.

3.1.5. Do recebimento

As empresas a serem contratadas deverão fornecer os produtos ora licitados, parceladamente e conforme demanda, a partir do recebimento da nota de empenho onde constarão os itens e as quantidades a ser entregues;

- a) Os itens devem ser entregues, em até 05 (cinco) dias corridos, contados da solicitação pelo órgão competente da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social;
- b) Os objetos licitados serão recebidos e conferidos por servidor designado pela Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social.
- c) O recebimento do objeto pela FISCALIZAÇÃO se dará em duas etapas: em caráter provisório e definitivamente.
- d) Na hipótese de ser verificada a impropriedade do material no ato do recebimento, o mesmo será imediatamente rejeitado, no todo ou em parte, a critério da FISCALIZAÇÃO, mediante notificação ao fornecedor, que terá o prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da notificação, para proceder a substituição.

A Aceitação do objeto estará condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos dispostos neste Termo de Referência obrigando-se a contratada a:

- a) Entregar os produtos em local e horários especificados;
- b) Com prazo de validade igual ou superior ao estipulado;
- c) Em perfeito estado de funcionamento, após testes;

3.1.6.1. Do recebimento

Os alimentos serão recebidos no ato da entrega dos objetos licitados, ocasião em que será verificada quantidade e condição aparente dos alimentos, acompanhada da assinatura do servidor designado para esse fim, em canhoto de fatura/nota fiscal.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

3.1.7. Do Acompanhamento e da Fiscalização

3.1.7.1. Durante a vigência da ata de Registro de Preços, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social, devidamente designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros, com autoridade para exercer, como representante da Administração da Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual, como também a conferência da quantidade, qualidade, peso, validade e a integralidade da embalagem, para posterior atesto da Nota Fiscal.

3.1.7.2. A fiscalização de que trata este item, não exclui nem reduz a responsabilidade do licitante vencedor pelos danos causados a Prefeitura Municipal ou a terceiros, resultante de ação ou omissão, culposa ou dolosa, de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

3.1.7.3. Durante o período de vigência do Contrato, o licitante vencedor deve manter preposto, aceito pela Administração da Prefeitura Municipal, para representá-lo sempre que for necessário.

3.1.7.4. A atestação de conformidade do fornecimento do objeto deste Termo cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização do contrato ou a outro servidor designado para esse fim.

3.1.7.5. À FISCALIZAÇÃO compete, entre outras atribuições:

I. Encaminhar ao Setor administrativo corresponde da Prefeitura, documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas a serem aplicadas ao licitante vencedor.

II. Solicitar ao licitante vencedor e seus prepostos, ou obter da Administração da Prefeitura, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do contrato.

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

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

V. Acompanhar e atestar o recebimento definitivo dos materiais, indicando as ocorrências de indisponibilidade dos materiais ora contratados.

3.1.7.5.1. A ação da FISCALIZAÇÃO não exonera o licitante vencedor de suas responsabilidades contratuais.

4. DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1 Fornecidos os gêneros alimentícios requisitados, o licitante vencedor deverá apresentar, mediante entrega no Setor de Almoxarifado da Prefeitura, com posterior encaminhamento a Tesouraria, a(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) emitida(s), para fins liquidação e pagamento, acompanhada(s) dos seguintes documentos:

4.1.1. Pedido de Fornecimento de Materiais devidamente autorizados.

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

4.1.3. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF.

4.1.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

4.1.5. Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede do licitante vencedor.

4.2. O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da data de protocolização da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, conforme indicado no subitem 4.1, mediante ordem bancária, creditada em conta corrente do licitante vencedor.

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

4.3.1. A falta de atestação pela Prefeitura Municipal de Carmópolis com relação ao cumprimento do objeto deste Termo e da licitação, das notas fiscais emitidas pelo licitante vencedor.

4.3.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 4.1.2 a 4.1.5, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo a Prefeitura Municipal de Carmópolis nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.

4.3.2.1. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que o licitante vencedor apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

Prefeitura Municipal de Carmópolis, ficando assegurado ao licitante vencedor, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos materiais efetivamente entregues e atestados.

4.4. A Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social pode deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo licitante vencedor, nos termos da licitação e do Contrato.

4.5. Para efeito de pagamento, serão computados apenas os quantitativos dos materiais efetivamente fornecidos.

5. DAS SANÇÕES

Ficará impedida de participar de licitação e de contratar com a Administração e, se for o caso, será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e seus anexos e das demais cominações legais, garantida a defesa prévia, o licitante que, dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) não manter sua proposta pelo prazo de validade da mesma, não podendo ser inferior a 60 (sessenta) dias;
- b) negar-se a retirar ou receber a nota de empenho;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa;
- d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- e) falhar ou fraudar na execução do objeto licitado;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

6. DAS MULTAS

Pela inexecução total ou parcial e pelo descumprimento de quaisquer das obrigações e responsabilidades previstas neste Termo de Referência, serão aplicadas as penalidades previstas no instrumento convocatório e no contrato.

7. DAS DEMAIS PENALIDADES

A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ainda as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedido de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

A aplicação da sanção prevista no item “c” é de competência exclusiva da Prefeitura Municipal de Carmópolis. O prazo para a defesa prévia será exercido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação da contratada, salvo no caso de declaração de inidoneidade, caso em que o prazo será de 10 (dez) dias da abertura de vista ao processo. Os atos administrativos de aplicação de sanções, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial do Estado e registrados no SICAF. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas em Lei, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e/ou danos causados à Administração.

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social poderá a qualquer tempo recusar o fornecimento, no todo ou em parte, sempre que o licitante vencedor não atender ao estipulado neste Termo e na licitação ou aos padrões técnicos de qualidade exigíveis.

8.2. O licitante vencedor deverá credenciar preposto para representá-lo, permanentemente, junto a Prefeitura Municipal de Carmópolis/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à entrega e a execução do objeto constante deste Termo.

8.3. Nos preços propostos que vier a fornecer já deverão estar inclusos todos os custos necessários para a aquisição dos materiais objeto do presente Termo, bem como todos os materiais, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado.

8.4. Declaramos, conforme dispõe o § único do art. 1º da Lei nº. 10.520/02, que o objeto do presente Termo, constituem-se de bens comuns.

Elaborado por: **AMILTON TEOFILLO DE OLIVEIRA** - Secretário Municipal de Administração.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023

ANEXO II

MODELO DE PROCURAÇÃO

_____ (razão social da empresa) _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº _____, com sede na Rua _____ (endereço completo) _____, por seu representante legal abaixo assinado(a), nomeia e constitui, pelo presente instrumento de mandato, seu procurador o Sr. _____ (nome completo do constituído) _____, brasileiro(a), estado civil, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ - SSP e do CPF nº _____, residente e domiciliado(a), nesta Cidade, na Rua _____ (endereço completo) _____, a quem confere amplos poderes para formulação de lances verbais, oferta de descontos, renúncia ao direito de interposição de recursos, assinar atas, declarações e documentos, enfim, para a prática dos demais atos do PREGÃO PRESENCIAL nº XX/2023 – Prefeitura Municipal de Carmópolis - Sergipe.

Local e data

Assinatura e carimbo do representante legal

CPF nº _____

RG nº _____



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA

_____/____, ____ de ____ de 2023.

A

Pregoeira Municipal.

Referente Pregão Presencial nº XX/2023-SRP.

Prezada Senhora,

A empresa _____, CNPJ _____, estabelecida _____, telefone/fax _____, e-mail _____, submete à apreciação de Vossa Senhoria, sua proposta relativa a licitação em epígrafe, cujo objeto é o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTICIPES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012.**

COTA EXCLUSIVA A PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE FMS	QTDE PMC	QTDE FMAS	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR DE REFERÊNCIA
1	ABACAXI: maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, com aroma, cor e sabor próprios da espécie aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de rachaduras ou corte na casca. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	KG	500		2200	2700		
2	ABÓBORA: madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras.	KG	480		880	1360		
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: instantâneo, elaborado a partir de açúcar, cacau em pó, enriquecido com vitaminas acondicionado em embalagem primária de 200 g, com respectiva data de fabricação/validade/lote e informação nutricional.	PCT	50			50		
4	AÇÚCAR CRISTAL: sacarose de cana obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	KG	4000	1000	3600	8600		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

5	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO: a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 200ml.	FR	15	40	140	195		
6	ALFACE: 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	PÉ	150	144	1440	1734		
7	ALHO: grão do tipo comum, de 1ª qualidade, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 07 a 30 dias sob refrigeração	KG	36	48	50	134		
8	AMIDO DE MILHO: embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem 200 g.	CX	30		200	230		
9	ARROZ PARBOLIZADO: tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	KG	420	3024	1500	4944		
10	ARROZ POLIDO: tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	KG	60		1400	1460		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

11	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem aproximada 250 g.	CX	30		200	230		
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e embalagem 500ml. Especificações: Acidez (% ácido oleico) - Máx. 0,5	KG	10	12	240	262		
13	BANANA PRATA: 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	DZ	300		1440	1740		
14	BATATA DOCE: tamanho mediano, de 1ª qualidade, branca ou roxa, tamanho uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	480	72	690	1242		
15	BATATA INGLESA: especial, in natura, lavada, lisa, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, com tamanho uniforme, mediano, devendo ser graúda, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Procedente de espécies genuínas e sãs. Peso médio de 110 g. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temp. ambiente.	KG	360	192	2000	2552		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

16	BETERRABA: sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, devendo ser graúda, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.	KG	150	800	950		
17	BISCOITO COM SAL: tipo cream craker, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, livre de gorduras trans, enriquecido com vitaminas B1, B2 e B6. Acondicionado em embalagens primárias, plástico atóxico transparente (emb. 400 g - 3X1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade mínima de 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.	CX	45	107	150	302	
18	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO: tipo Maria, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, vitaminas do complexo B e outras substâncias permitidas. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embal. 400 g – 3 x 1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade mín. 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.	CX	45	107	150	302	
19	CAFÉ EM PÓ: torrado e moído. Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Acondicionado em embalagem aluminizada de 250g com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mín. 06 meses. Apresentar Selo de Pureza Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.	PCT	1100	1500	2500	5100	
20	CANELA EM PÓ: em embalagens com 30 g. as embalagens deverão estar íntegras, com data de fabricação, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante.	FR	10	100	110		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

21	CARNE DO SOL BOVINA: 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	288			288		
22	CEBOLA BRANCA: de 1ª qualidade, com bulbos firmes, com casca seca, sem broto, pescoço seco e cicatrizado. Sem presença de feridas, áreas amolecidas, mofos ou manchas. Unidade média de 90 g. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA e prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	288	72	1000	1360		
23	CEBOLINHA: de 1ª qualidade, folhas interinas, tempero verde, apresentando folhas saudáveis, de boa aparência, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 300g (sem raízes). Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg.	UND	120	72	500	692		
24	CENOURA: de 1ª qualidade, tamanho médio (150g), uniforme, fresca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, rachaduras, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em caixa plástica vazada padrão, com peso máximo por embalagem de 20 kg ou saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 5 kg	KG	288	48	500	836		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

25	CHUCHU: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, frescos, não ressecados ou queimados e sem manchas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Unidade grande média 310 g.	KG	150	48	500	698		
26	COCO SECO RALADO FRESCO: in natura, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente de 01 kg.	KG	30		200	230		
27	COENTRO: de 1ª qualidade, em molho apresentando, grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria (verde), talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	120	72	500	692		
28	COLORÍFICO: em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	360	480	420	1260		
29	CONDIMENTO MISTO: em pó fino, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade /lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	220	480	420	1120		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

30	COUVE FOLHA (manteiga): tamanho mediano, de 1ª qualidade, frescas, tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	360		400	760		
31	ERVILHA EM CONSERVAS: isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente;	UND	150	150	750	1050		
32	EXTRATO DE TOMATE: Ingredientes: Tomate, açúcar, sal e substâncias permitidas. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem tetra park peso aproximado 350g.	UND	360	600	650	1610		
33	FARINHA DE MANDIOCA: com aspecto cor branca , cheiro próprios, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente.	KG	180	48	200	428		
34	FARINHA DE TRIGO: com fermento: de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias, a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 01 kg.	KG	300	900	2500	3700		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

35	FEIJÃO CARIOQUINHA: tipo 1 – novo grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Embalagem secundária: plástico resistente.	KG	420	1500	600	2520		
36	FÍGADO BOVINO: 1ª qualidade, congelado (á-18°C), acondicionado em embalagem primária plástico, atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, e com embalagem secundária plástica resistente. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde, bovino congelado (á-18°C). Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	400	288	1200	1888		
37	FILE DE PEIXE: De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote e com embalagem secundária em caixa de papelão resistente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde.	KG			1200	1200		
38	GENGIBRE: Herbácea anual, de folhas verdes e flores verde amareladas, com rizoma muito ramificado e um pouco achatado, de sabor picante e odor aromático. Tamanho mediano, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	5			5		
39	INHAME: de boa qualidade, fresco, compacto e firme, deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, livre de materiais terrosos, de enfermidades sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	KG	600		1550	2150		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

40	LARANJA PÊRA: madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, com brilho, frescas, integras e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor. Unidade média de 180 gramas. Embalados em sacos resistentes de 10 kg.	UND	5000	3000	8000		
41	LEITE DE COCO: semi-integral com máximo 12,5% de gordura. Acondicionados em embalagem de vidro com 500 ml, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde.	UND	48		48		
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL: tipo "b" homogeneizado, teor de gorduras de 3%. Embalagem apropriada de 200 gramas hermeticamente fechada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	480	900	2150	3530	
43	LEITE LÍQUIDO DESNATADO (longa vida): 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde. Caixa com 1 litro.	CX	144		2500	2644	
44	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL (longa vida): 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Caixa com 1 litro.	CX	432	2040		2472	
45	LIMÃO VERDE: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	60	60	150	270	



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

46	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio sem ovos, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente, atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o Ministério da Saúde.	PCT	300	2000	2000	4300		
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: massa alimentícia tipo seca vitaminada, pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	120	1600		1720		
48	MAMÃO TIPO HAVAI: com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	400		350	750		
49	MANDIOCA, tipo aipim (macaxeira) branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitoses, larvas, odor e sabor estranhos, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão tolerados defeitos como; mercadoria podre, danificada e passada.	KG	480		600	1080		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

50	MARGARINA VEGETAL: com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Embalagem de 500 g acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação prazo de validade de 06 meses.	UND	420	520	788	1728		
51	MASSA DE MILHO: flocos de milho, pré-cozido, tipo floção de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico de 500 g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem secundária: plástico resistente.	PCT	800	3600	1000	5400		
52	MASSA PARA SOPA: elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico, contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Pacote com 500 g.	PCT	144			144		
53	MELANCIA: redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio. De 6 a 10quilos. Entrega em caixas plásticas vazadas padrão, devidamente higienizadas.	UND	600		500	1100		
54	MELÃO: boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	250			250		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

55	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PCT	48		500	548		
56	MILHO VERDE EM CONSERVA: contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Embalagem com 200 g.	UND	150	150	750	1050		
57	MISTURA PARA MINGAU SABOR TRADICIONAL: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem com 200g.	CX	48		500	548		
58	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL: composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	UND	400	1200	800	2400		
59	ORÉGANO EM PÓ: acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, resistente e hermeticamente fechada com data de fabricação, validade, lote e embalagem com 100 g	PCT	48		100	148		
60	OVO de Galinha: Tipo Extra, classe A branco, grande, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. tipo A, íntegro, branco, fresco, grande, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde com peso médio de 50g e livre de sujidades.	DZ	900	1900	1200	4000		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

61	PÃO HOT-DOG: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Pacote com 10 unidades de 50g. Acondicionado em saco de polietileno transparente contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	280	2000	1800	4080		
62	PEIXE CORVINA EM POSTA: Peixe Corvina em postas, limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, lavras e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima e 06 (seis)	KG	360			360		
63	PEPINO: de 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho Fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	72		500	572		
64	PIMENTA DE CHEIRO: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	12	100	40	152		
65	PIMENTÃO VERDE: de primeira, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	72	120	40	232		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

66	POLPA DE FRUTA SABOR DIVERSOS (UVA, GOIABA, CAJÚ, UMBÚ, ACEROLA, TAMARINO, TANGERINA, ABACAXI, MANGA): selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses à 01 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente da secretaria da saúde.	KG	350	1200	500	2050		
67	PRESUNTO: de 1ª qualidade com embalagem de fatias de presunto em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável, contendo Identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e ser registrado no ministério da saúde.	KG	250		1344	1594		
68	QUEIJO MUSSARELA: 1ª qualidade, com embalagens de fatias de mussarela, em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável contendo identificação do produto, marca do fabricante com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde.	KG	250		1344	1594		
69	QUIABO: de 1ª qualidade, liso, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente com acondicionamento em caixas plásticas devidamente higienizadas. Sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	50			50		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

70	REPOLHO BRANCO: de 1ª qualidade, liso, cabeça fechada, pesando aproximadamente entre 1,5 e 2,0 Kg cada, devendo ser bem desenvolvido, firme, intacto; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo sem lesões de origem física ou mecânica, podridão, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	80			80		
71	REPOLHO ROXO: tamanho mediano, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA	KG	80			80		
72	SAL: moído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb.1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embal. secundária plástico resistente.	KG	60	100	100	260		
73	SALSICHA: tipo hot-dog com embalagem apropriada hermeticamente fechada (cry-o-vac), identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Constituído de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. Solicitado conforme demanda.	KG	150		1000	1150		
74	TANGERINA: Integras firmes, tamanho médio, grau de maturação próprio para o consumo, sem defeitos externos e internos como baixa suculência, lesão profunda, imaturidade, podridão, umidade e bolor, amassada, murcha, lesão mecânica ou física. Unidade média de 180 g.	KG	180			180		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

75	TOMATE: 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), Tenro, com aproximadamente 80% de maturação, com coloração uniforme e brilho, grau médio, sem ferimentos ou defeitos, manchas ou amassado. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos	KG	288	120	3000	3408		
76	VARGEM: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	50			50		
77	VINAGRE: em embalagem plástica resistente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade / lote. Embalagem de 500 ml.	UND	144	800	80	1024		

COTA RESERVADA (25%) A ME/EPP

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE FMS	QTDE PMC	QTDE FMAS	TOTAL	VALOR UNIT	VALOR DE REFERÊNCIA
78	CARNE BOVINA (coxão mole): de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	108	450	397	955		
79	CARNE BOVINA (moída): de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	72	900	394	1366		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

80	CARNE DE BOI DE QUALIDADE (MÚSCULO): resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	72	450	133	655		
81	COXA DE FRANGO: congelado (à - 18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades e nem conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta, conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	300	900	706	1906		
82	PEITO DE FRANGO: congelado à - 18°C, devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo acondicionado em embalagem primária de plástico específico com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg e validade mín.03 meses a partir da data de entrega.	KG	300	900	705	1905		

AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE FMS	QTDE PMC	QTDE FMAS	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR DE REFERÊNCIA
83	CARNE BOVINA (coxão mole): de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	324	1350	1191	2865		



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

84	CARNE BOVINA (moída): de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	216	2700	1181	4097		
85	CARNE DE BOI DE QUALIDADE (MÚSCULO): resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	216	1350	396	1962		
86	COXA DE FRANGO: congelado (à - 18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades e nem conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta, conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	900	2700	2116	5716		
87	PEITO DE FRANGO: congelado à - 18°C, devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo acondicionado em embalagem primária de plástico específico com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg e validade mín.03 meses a partir da data de entrega.	KG	900	2700	2114	5714		

Entregaremos os produtos no Município de Carmópolis, no Almojarifado Municipal/Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social, dentro do prazo de 05(cinco) dias consecutivos contados do recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pela Autoridade Competente.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

A nossa proposta totalizou em R\$ _____.

Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente as Ordens de Fornecimento comprovadamente atendidas.

Manteremos nossa proposta válida até 60(dias) dias de sua abertura.

Declaramos que nos preços ofertados estão inclusas todas as despesas com transporte, taxas, tributos, impostos, encargos etc.

Segue em anexo planilha orçamentária com a especificação completa dos produtos, marcas, modelos, preços unitários e totais.

Dados pessoais do Representante Legal:

Nome:

RG n°:

CPF n°:

Estado Civil:

Endereço:

Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Sem mais,

Local e data.

Carimbo e assinatura do Representante Legal



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

LICITAÇÃO: Pregão Presencial nº XX/2023-SRP.

OBJETO RESUMIDO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTICIPES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida _____, por intermédio de seu(ua) representante legal Sr^o(a). _____, brasileiro(a), maior, capaz, estado civil _____, profissão _____, residente e domiciliado(a) _____, portador(a) da RG nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, em obediência ao Art. 4º, item VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigido no item _____ do edital do pregão presencial acima referido.

As microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar, quando for o caso:

Declaramos, outrossim, que possuímos restrição fiscal nos documentos de habilitação e pretendemos utilizar o prazo previsto no artigo 43, §1º, da Lei Complementar 123/2006, para regularização, estando ciente que, do contrário, decairá nosso direito à contratação sujeitando-nos as sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

Local e data.

Carimbo e assinatura do Representante Legal



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES

LICITAÇÃO: Pregão Presencial nº XX/2023-SRP.

OBJETO RESUMIDO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTICIPES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida _____, por intermédio de seu(ua) representante legal Sr^o(^a). _____, brasileiro(a), maior, capaz, residente e domiciliado(a) _____, estado civil _____, profissão _____, portador(a) da RG nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, 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 (assinalar com X, conforme o caso):

não emprega menor de dezesseis anos.

emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

_____/_____, (data da abertura dos envelopes).

(identificação e assinatura do declarante).



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES

OBJETO RESUMIDO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTÍCIPIES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012.

_____ (razão social da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, em conformidade com o disposto no **Edital do PREGÃO PRESENCIAL nº XX/2023**, de que não está inidônea nem se encontra impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem assim, de que está ciente da obrigatoriedade de informar ao PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS - Sergipe a superveniência de qualquer fato que passe a caracterizar qualquer um desses impedimentos.

Local e data

Assinatura e carimbo do representante legal

CPF nº _____

RG nº _____



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**, Estado de Sergipe, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 13.108.535/0001-22, com endereço na Praça 16 de Outubro, 135, centro, Carmópolis/SE, neste ato representado por sua Prefeita Municipal a Sr.^a **Esmeralda Mara Silva Cruz**, portadora do RG nº _____ SSP/SE e CPF nº _____, residente à Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____/SE, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, O **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 11.417.909/0001-66, com endereço na Rua Pedro Guimarães da Silva, s/nº, Bairro Novo, na cidade de Carmópolis/SE, neste ato representado pela Secretária Municipal de Saúde a Sr.^a **Evelyn Christian Silva Carvalho**, portadora do RG nº _____ SSP/SE e CPF nº _____, residente à Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____/SE, e o **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, com endereço na Praça 16 de Outubro, 135, centro, Carmópolis/SE, sob o nº CNPJ: 14.804.337/0001-66, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento, Inclusão e Assistência Social o Sr.^a **Hellena Oliveira Munaretto Cruz**, portador do RG nº _____ SSP/SE e CPF nº _____, residente à Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____/SE, doravante denominados **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**, resolve Registrar os Preços visando futuras aquisições do objeto licitado através do **PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2023-SRP**, em face da classificação das propostas apresentadas pela(s) empresa(s) abaixo qualificada(s), denominada(s) simplesmente de **FORNECEDOR(ES)** que assumem o compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas nas cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1– A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTI, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS, TENDO COMO PARTÍCIPES O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 2.971/2012**, nos termos do Decreto Municipal nº 2971/2012, e conforme especificado no Pregão Presencial nº XXX/2023 e seus anexos e propostas de preços apresentadas, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

1.2 – As empresas que registraram os preços visando o fornecimento dos materiais, objeto da presente Ata de Registro de Preços, são as seguintes:

FORNECEDOR 01: _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, sediada _____, Telefone _____, e-mail: _____, neste ato representado por _____, RG nº _____ SSP/___ e CPF nº _____, residente e domiciliado _____.

Item	Especificação	Und	Qnt	Marca	Preço Unitário	Preço Total
Total:						

CLÁUSULA SEGUNDA – REVISÃO DOS PREÇOS

2.1 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores (Art. 12, § 1º, Decreto Municipal 2971/2012).

2.2 – Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

2.2.1 – convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e suas adequações ao praticado pelo mercado;

2.2.1.1 – frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

2.2.2 – convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

2.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

2.3.1 – liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento, desde que não haja interesse deste na negociação; e



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

2.3.2 – convocar as demais Fornecedoras visando igual oportunidade de negociação; ou

2.3.3 – proceder ao reequilíbrio econômico financeiro dos preços registrados, se presentes e comprovados os requisitos legais necessários à sua promoção, e desde que se comprove ser mais vantajoso para a Administração promover à revisão de preços em detrimento de elaborar uma nova ata de registro de preços, necessariamente demonstrada essa vantagem da modificação e, especialmente, a compatibilidade dos preços revisados com os praticados no mercado, sendo o preço reequilibrado ainda o mais vantajoso.

2.4 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA TERCEIRA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 – Os pagamentos serão efetuados parceladamente conforme fornecimento, no valor correspondente as Ordens de Fornecimento comprovadamente atendidas, mediante apresentação dos seguintes documentos:

3.1.1 – Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) e liquidada(s);

3.1.2 – Prova de regularidade Fiscal e Trabalhista;

3.2. 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.

3.3 – Os documentos discriminados nos itens 3.1.1 e 3.1.2 deverão ser entregues pelo Fornecedor Registrado ao Fiscal do Contrato para serem encaminhados a Secretaria Municipal de Finanças.

3.4. O Município terá até 30 (trinta) dias, a partir da data do recebimento da nota fiscal, devidamente atestada pelo Fiscal da Ata de Registro de Preço, para a tramitação do processo, envolvendo instrução e efetivo pagamento, mediante a apresentação dos documentos estabelecidos nos itens 3.1.1 e 3.1.2.

3.5 – Nenhum pagamento será efetuado na ocorrência de qualquer uma das situações abaixo especificadas:

3.5.1 – A falta de atestação pelo Fiscal da Ata, com relação ao cumprimento do objeto contratado, das notas fiscais emitidas pelo Fornecedor Registrado;

3.5.2 – Não apresentação por parte do Fornecedor, dos documentos estabelecidos nos itens 3.1.1 e 3.1.2 do presente instrumento.

3.6. - Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 3.1.2 com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Município nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

3.7 - Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que o **FORNECEDOR** apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** poderá rescindir unilateralmente o compromisso assumido através da presente Ata de Registro de Preços ficando assegurado ao **FORNECEDOR**, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos materiais efetivamente entregues e atestados;

3.8 - O Município poderá deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada;

3.9 - Para efeito de pagamento, serão computados apenas os quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA

4.1 – O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura, nos termos do que dispõe o inciso III do § 3º do artigo 15 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

5.1 – O Município de Carmópolis será o Órgão responsável pelo controle e administração da Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação.

5.2 – A emissão das Ordens de Fornecimentos será da inteira responsabilidade e iniciativa dos órgãos usuários do registro, cabendo aos mesmos todos os atos de administração junto as Fornecedoras e serão formalizados através da emissão da(s) Nota(s) de Empenho(s).

5.3 – Não poderá ser emitida qualquer Ordem de Fornecimento sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

5.4 – As entregas das mercadorias acontecerão no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Carmópolis, e Almoxarifado do Fundo Municipal de Saúde.

5.5 – As entregas das mercadorias deverão acontecer dentro do prazo de 05(cinco) dias consecutivos, contados dos recebimentos das Ordens de Fornecimentos, expedidas pela Autoridade Competente.

5.6 – As mercadorias serão recebidas e conferidas por servidores designados pela Autoridade Competente que atestarão o recebimento através de aposição de carimbo na Nota Fiscal.

5.7 – Na hipótese dos materiais entregues não atenderem as especificações deste Edital e seus Anexos serão devolvidos mediante Termo de Devolução de Material. Neste caso, o Fornecedor deverá providenciar a substituição dos materiais devolvidos por outro escoimados dos defeitos apontados no Termo de Devolução, no prazo máximo de 24hs (vinte e quatro



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

horas), contados do recebimento da comunicação expedida pela Autoridade Competente, sob pena de aplicação das penalidades estabelecidas neste Edital.

5.8 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo com assinatura e as encaminhará ao Município para pagamento.

CLAUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 – 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, o **FORNECEDOR** que:

6.1.1 – Negar-se a receber ou não retirar o pedido de Compra ou a Nota de Empenho.

6.1.2 – Não assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocado no prazo de validade de sua proposta.

6.1.3 – Deixar de entregar a documentação exigida no Edital.

6.1.4 – Apresentar documentação falsa.

6.1.5 – Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão.

6.1.6 – Falhar ou fraldar na execução do contrato.

6.1.7 – Não mantiver a proposta.

6.1.8 – Comportar-se de modo inidôneo.

6.1.9 – Fizer declaração falsa.

6.1.10 – Cometer fraude fiscal.

6.2 – Além da sanção prevista no item anterior, a Administração poderá aplicar a **FORNECEDORA** as seguintes penalidades, pelo atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do fornecimento:

6.2.1 – Advertência.

6.2.2 – Multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento) ao dia, aplicada sobre o valor dos itens faltantes, no caso de atraso na entrega.

6.2.3 – Multa de 10% (dez por cento), aplicada sobre o valor da Ordem de Fornecimento, no caso de recusa injustificada da Nota de Empenho ou da Ordem de Fornecimento.

6.2.4 – Multa de 10% (dez por cento), aplicada sobre o valor da Ordem de Fornecimento, no caso de inexecução total ou parcial do fornecimento por culpa da **FORNECEDORA**.

6.2.5 – Multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento) ao dia, aplicada sobre o valor da Ordem de Fornecimento, por descumprimento de outras obrigações previstas na presente Ata de Registro de Preços.

6.3 – A multa será aplicada até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor das Ordens de Fornecimentos, e poderá ser descontada dos pagamentos, ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente.

6.4 – As sanções aqui previstas somente serão aplicadas através de regular processo administrativo, observadas as garantias constitucionais do contraditório e da ampla defesa.

6.5 – Da aplicação das penalidades caberá recurso ou pedido de reconsideração, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 – As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Programa da Prefeitura de Carmópolis, Fundo Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Assistência Social para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do órgão contratante, tomada as cautelas de realização de empenho prévio a cada necessidade de compra, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão nas respectivas Notas de Empenhos, com dotação suficiente, obedecendo à classificação pertinente, sendo desnecessária sua informação em face de se tratar de Sistema de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – CONTRATAÇÃO

8.1 – O Termo de Contrato de Fornecimento será substituído pela Nota de Empenho ou pela Ordem de Fornecimento na forma do § 4º, inciso II do artigo 62 da Lei nº 8.666/93, observando as disposições do Termo de Referência.

8.2 – As Nota(s) de Empenho(s) decorrente(s) da presente Ata de Registro de Preços deverá(ão) ser emitidas dentro do seu prazo de validade.

CLAUSULA NONA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

9.1 – O **FORNECEDOR** terá o seu registro de preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

9.1.1 – A pedido do **FORNECEDOR** quando:

9.1.1.1 – Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

9.1.1.2 – O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do material.

9.1.2 – Por iniciativa do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, quando:

9.1.2.1 – O **FORNECEDOR** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

- 9.1.2.2 – O **FORNECEDOR** perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- 9.1.2.3 – Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado;
- 11.1.2.4 – O **FORNECEDOR** não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.1.5 – O **FORNECEDOR** não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;
- 9.1.1.6 – Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;
- 9.1.1.7 – Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, o Município fará o cancelamento da Ata de Registro de Preços e informará aos **FORNECEDORES** a nova ordem de registro.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

10.1 – Competências do ÓRGÃO GERENCIADOR:

- 10.1.1 – Gerenciar a Ata de Registro de Preços;
- 10.1.2 – Providenciar a assinatura desta Ata, a publicação na Imprensa Oficial e o encaminhamento de sua cópia aos Órgãos Participantes, quando houver.
- 10.1.3 – Providenciar a indicação dos **FORNECEDORES** para atendimento às demandas, observada a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos.
- 10.1.4 – Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados; e
- 10.1.5. – Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na presente Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação as suas próprias contratações.
- 10.1.6 - Notificar o fornecedor registrado quanto à requisição do material mediante o envio da nota de empenho, a ser repassada via e-mail ou retirada pessoalmente pelo fornecedor sendo que a nota de empenho repassada ao fornecedor poderá equivaler a uma ordem de fornecimento;
- 10.1.7. Permitir o acesso do fornecedor ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas de segurança;
- 10.1.8. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do material;
- 10.1.9. Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas;
- 10.1.10. Receber os materiais entregues pela CONTRATADA, desde que estejam em conformidade com as especificações registradas.
- 10.1.11. Devolver com a devida justificativa, qualquer material/equipamento entregue fora dos padrões e normas constantes do Edital e seus anexos.

10.2 – Competências do Fornecedor Registrado:

- 10.2.1. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem à mesma, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;
- 10.2.2. Entregar os materiais no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Carmópolis e no Almoxarifado do Fundo Municipal de Saúde de acordo especificação marca e preço registrados e na forma prevista;
- 10.2.3. Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município;
- 10.2.4. Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- 10.2.5. Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento;
- 10.2.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município;
- 10.2.7. Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros termos de autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;
- 10.2.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência.
- 10.2.9. Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Município.
- 10.2.10. Entregar os produtos no prazo máximo de **05 (cinco) dias** consecutivos contados após o recebimento da ordem de fornecimento expedida pelos gestores da futura ata de registro de preços.
- 10.2.11. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação formal desta Administração, o(s) materiais/equipamentos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.
- 10.2.12. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o(s) materiais, cuja qualidade, finalidade, eficácia procedência e eficiência, apresentem qualquer nível de desatendimento ao fim a que se presta, ou suspeita em relação a sua procedência, ou



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
PREGOEIRA E EQUIPE DE APOIO

ainda, aquele em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento e fabricação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

11.1. Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, e Portaria nº ____/2023, fica designado como Gestor da Ata de Registro de Preços, o servidor (a) XXXXXXXXXXXXXXX, Portador do CPF nº XXXXXXXXX, lotado no XXXXXXXXXXXXXXX e designado como fiscal da ata de Registro de Preços, o servidor (a) XXXXXXXXXXXXXXX, Portador do CPF nº XXXXXXXXX, lotado no XXXXXXXXXXXXXXX, para acompanhar e fiscalizar a emissão das Ordens de Fornecimento e acompanhamento das quantidades licitadas, a execução do fornecimento decorrente da presente Ata de Registro de Preços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

11.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal da Ata de Registro de preços deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

11.3. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto da Ata de Registro de Preços, deverão ser prontamente atendidas pelo Fornecedor Registrado, sem ônus para a Administração.

11.4 – O Fornecedor Registrado deverá manter preposto, aceito pela Administração Municipal, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preço, para representá-la;

11.5. À FISCALIZAÇÃO compete, entre outras atribuições:

I - Solicitar ao fornecedor Registrado e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento desta Ata de Registro de Preços;

II - Verificar a conformidade da execução do Fornecimento com as normas especificadas e se os procedimentos empregados são adequados, para garantir a qualidade desejada dos materiais;

III - Solicitar, sempre que julgar necessário, a comprovação do valor vigente dos preços;

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

11.7 – A fiscalização de que trata este item, não exclui nem reduz a responsabilidade do Fornecedor Registrado pelos danos causados ao Município de Carmópolis ou a terceiros, resultante de ação ou omissão, culposa ou dolosa, de quaisquer de seus empregados ou prepostos;

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÃO

12.1 – É vedado efetuar acréscimos nos valores fixados pela Ata de Registro de Preço, inclusive o acréscimo de que tratam o §1º e a alínea “d” do inciso II, ambos do art. 65 da Lei nº 8.666/93, de acordo com o Decreto nº 133 de 02 de dezembro de 2015.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FORO

13.1 - Para quaisquer ações decorrentes da utilização da presente Ata de Registro de Preço fica eleito o Foro da Comarca de Carmópolis/SE, com exclusão de outro qualquer por mais privilegiado que seja.

13.2 - E, por se acharem justos e compromissados, assinam a presente Ata de Registro de Preços em 02(duas) vias de igual teor e forma e para um só efeito jurídico na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Carmópolis/SE, __ de _____ de 2023.

ESMERALDA MARA SILVA CRUZ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS
ÓRGÃO GERENCIADOR

EVELYN CHRISTIAN SILVA CARVALHO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
ÓRGÃO PARTICIPANTE

HELLENA OLIVEIRA MUNARETTO CRUZ
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
ÓRGÃO PARTICIPANTE

FORNECEDOR REGISTRADO

Testemunhas:

