**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021**

**PROCESSO N° 102/2021**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**DATA DE REALIZAÇÃO: 28/09/2021.**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 08H30.**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Bairro Centro – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200 – E-mail: [licitacao@reginopolis.sp.gov.br](mailto:licitacao@reginopolis.sp.gov.br).

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Bairro Centro – CEP 17.190-019 – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200 – E-mail: [licitacao@reginopolis.sp.gov.br](mailto:licitacao@reginopolis.sp.gov.br).

Os interessados poderão solicitar esclarecimentos preferencialmente através do e-mail licitacao@reginopolis.sp.gov.br, aos cuidados do **Departamento de Compras e Licitações**, até o prazo de dois dias úteis anteriores à data para abertura dos envelopes.

Os esclarecimentos prestados e as decisões sobre eventuais impugnações serão disponibilizados na página da Internet: <https://www.reginopolis.sp.gov.br>.

As eventuais impugnações contra este Edital deverão ser dirigidas ao Prefeito Municipal, protocoladas diretamente no **Departamento de Compras e Licitações**, na forma, nos prazos e com os efeitos estabelecidos em Lei. Admite-se impugnação por intermédio de e-mail (licitacao@reginopolis.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original no setor de **PROTOCOLO** no prazo de até 48 horas anteriores à data para abertura dos envelopes.

Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

O **SENHOR RONALDO DA SILVA CORREA, PREFEITO MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta neste Município de Reginópolis, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

Este certame será regido pelos princípios de Direito Público, pelo inciso XXI e caput do artigo 37 da Constituição da República Federativa do Brasil, pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, pela Resolução nº 001/2021, de 04 de janeiro de 2021, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto Estadual nº 47.297, de 6 de novembro de 2002, do Decreto Estadual nº 63.722, de 21 de setembro de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e das demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório, bem como as do Anexo I – Termo de Referência.

Integram este Edital os Anexos de I a VII.

**1 – PARTICIPAÇÃO**

**1.1** – **PARA OS ITENS NºS 32, 33, 36, 99, 100 e 101:** poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação. **PARA DEMAIS OS ITENS Nº** **1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138 E 139 (EM CUMPRIMENTO AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, E ALTERAÇÕES):** somente poderão participar deste Pregão microempresas e empresas de pequeno porte do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

**1.2** – Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

**a)** Estrangeiras que não funcionem no País;

**b)** Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**c)** Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

**d)** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedidas de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**e)** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

**f)** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, (este subitem é aplicável somente para os licitantes que ofertarem proposta para os itens nºs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138 E 139).

**2 – CREDENCIAMENTO**

**2.1** – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**2.1.1** – Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

**c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

**d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço por item;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**2.1.2** – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

**Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo III** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**2.1.3** – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em **dois** envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2021**  **PROCESSO Nº 102/2021** | **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2021**  **PROCESSO Nº 102/2021** |

**4 – PROPOSTA – ENVELOPE Nº 01**

**4.1 –** A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

**4.1.1 –** **Preço Unitário e Preço Total do(s) Item(ns)**, em algarismos,expresso(s) em moeda corrente nacional, apurado(s) à data de sua apresentação, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos incidentes, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**a)** O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais.

**4.1.2 –** Indicação de marca, modelo e procedência dos itens ofertados, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.2 –** A entrega do objeto deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data de emissão da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**4.3 –** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

**4.4 –** O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.5 –** Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o(s) item(ns) de seu interesse.

**4.6 –** Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.

**5 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 02**

O julgamento da Habilitação se processará após a fase de lances e negociação, mediante o **exame dos documentos a seguir relacionados**, os quais dizem respeito a:

**5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

**c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

**d)** Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**5.2** – **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**d)** Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

**e)** Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, porém, será obrigatória a apresentação durante a fase de habilitação dos documentos exigidos neste subitem, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Reginópolis, para a regularização da documentação, com emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não regularização da documentação implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

**5.3** – **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**a)** Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b.1)** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**5.4** – **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

**5.4.1 –** Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo V deste Edital, atestando que:

**a)** Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** A empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao Município de Reginópolis, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução da Ata de Registro de Preços serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Reginópolis;

**d)** Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**e)** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

**f)** Para microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

**5.4.2 –** Declaração subscrita por representante legal do licitante, elaborada em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo VI deste Edital, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.

**5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**5.5.1 –** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Município de Reginópolis aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

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

**a)** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, seja **DETENTOR** da Ata de Registro de Preços, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**6 – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO**

**6.1** – No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

**6.2** – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01** e **nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**6.3** – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**.

**a)** Em caso de divergência entre os valores indicados, prevalecerá o valor unitário por extenso.

**6.4** – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

**a)** Cujo objeto não atenda às especificações, aos prazos e às condições fixadas neste Edital;

**b)** Que apresentem preço e/ou vantagem baseados em propostas ofertadas pelos demais licitantes;

**c)** Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;

**d)** Do licitante não considerado, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte (esta alínea é aplicável para os itens nºs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138 E 139).

**6.5** – Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**6.6** – As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**6.6.1** – Seleção da proposta de menor preço por item e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**a)** Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

**6.6.2** – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

**a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**6.7 –** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço por item, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pelo próprio licitante ofertante, observadas, em ambos os casos, as reduções mínimas, conforme Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I, aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro;

**6.8** – A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**6.9 –** Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos seguintes termos:

**6.9.1 –** Entende-se por empate 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 mais bem classificada;

**6.9.2 –** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**a)**. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

**b)**. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.9.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b.1)**. Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**6.9.3 –** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**6.9.4 –** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.9.1**;

**a)**. Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

**6.10** – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**6.11** – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**6.12** – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**6.13** – Após a negociação, se houver, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

**6.13.1** – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**6.13.2** – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**6.13.3** – Este Município de Reginópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

**6.14** – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

**6.14.1** – Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores e verificada a habilitação do licitante, este será declarado vencedor.

**6.15** – Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

**6.16** – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1 –** Na fase de habilitação:

**a)** O Pregoeiro verificará os documentos indicados no Item 5 – **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deste Edital;

**b)**. Caso os documentos constantes não atendam aos requisitos estabelecidos no Item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

**b.1)**. Tal verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

**c)** Este Município de Reginópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação a que se refere à alínea “b”, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas na forma prevista na alínea “b”, o licitante será inabilitado, mediante decisão motivada;

**d)** Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial;

**e)** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 5.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

**e.1)**. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Reginópolis, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

**e.2)** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem “e.1” implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;

**f)** Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

**7.2 –** Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço por item, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

**8 – RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1** – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Reginópolis para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.1.1** – A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

**8.1.2** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos do processo devidamente informado à autoridade competente;

**8.1.3** – Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório;

**8.1.4** – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**8.1.5** – Os recursos devem ser protocolados no **PROTOCOLO** localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Bairro Centro – CEP 17.190-019 – Reginópolis – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações e dirigidos ao Prefeito deste Município de Reginópolis.

**8.2 –** Havendo alteração do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a empresa adjudicatária deverá apresentar a composição final dos preços da proposta, no **PROTOCOLO** (caso não seja apresentada durante a sessão pública), localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Bairro Centro – CEP 17.190-019 – Reginópolis – SP, endereçados à Comissão de Licitações, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública;

**8.2.1 –** Se o licitante vencedor do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida no subitem 8.2, no prazo ali mesmo assinalado, os preços finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Reginópolis, com a aplicação do percentual que retrate a elevação obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços ofertados na referida proposta.

**9 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

**9.1 –** A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**9.2 –** O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

**9.3 –** A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a partir da convocação. O proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluído;

**9.3.1 –** Terão preços registrados tanto o licitante vencedor, quanto os demais que aceitaram fornecer aos preços unitários daquele, desde que devidamente habilitados, respeitadas as quantidades licitadas e a ordem de classificação do certame;

**9.3.2 –** Colhidas as assinaturas, este Município de Reginópolis providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a sua exclusão.

**9.4 –** A existência de preços registrados não obriga este Município de Reginópolis a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**9.5 –** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a empresa **DETENTORA** terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**b)** Recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo estabelecido por este Município de Reginópolis, sem justificativa aceitável;

**c)** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**d)** For suspensa de licitar e/ou impedida de contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado e São Paulo;

**e)** For impedida de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedida de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**f)** For declarada inidônea pelo Poder Público e não reabilitada.

**9.6 –** Independentemente das previsões retro indicadas, a **DETENTORA** poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**9.7 –** A(s) **DETENTORA**(S) incluída(s) na Ata de Registro de Preços estará(ão) obrigada(s) a fornecer nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata.

**9.8 –** Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades deste Município de Reginópolis e por meio da emissão de Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, e a respectiva Nota de Empenho.

**a)** A **DETENTORA** deverá retirar o instrumento de compra no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da convocação;

**b)** A expedição da Autorização de Compras ou de Fornecimento fica condicionada à atualização, pela **DETENTORA**, de sua regularidade fiscal e trabalhista;

**c)** Se as certidões apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro ainda estiverem válidas a **DETENTORA** estará dispensada de atualizá-las.

**9.9 –** A **DETENTORA** que, convocada, recusar-se injustificadamente a retirar a Autorização de Compras ou de Fornecimento no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução do ajuste.

**9.10 –** Constituem também condições para a celebração das contratações:

**a)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**b)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

**10 – DAS HIPÓTESES DE RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA**

**10.1 –** Serão convocados os demais licitantes classificados para participar de nova sessão pública do Pregão com vistas à celebração da contratação, quando a(s) **DETENTORA**(S):

**a)** Se recusar(em) a assinar a Ata de Registro de Preços ou quando convocada(s) à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar(em) comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender(em) a todas as condições para a celebração da contratação;

**b)** No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal e/ou trabalhista, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, deixar(em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços.

**10.2 –** A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

**10.3 –** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município de Reginópolis e no endereço eletrônico www.reginopolis.sp.gov.br.

**10.4 –** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

**11 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

**11.1 –** A **DETENTORA** obriga-se a fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital.

**11.2 –** Correrão por conta da **DETENTORA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Reginópolis.

**11.3 –** A entrega do objeto deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data de emissão da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**.

**11.3.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**11.4 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Reginópolis, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**11.4.1 –** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Termo de Referência – Anexo I do Edital, com determinação de sua substituição/correção;

**11.4.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**11.5 –** As irregularidades deverão ser sanadas pela **DETENTORA**, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da data de recebimento por ela da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**11.6 –** O Termo de Recebimento será expedido em até 05 (cinco) dias, contados da data de entrega dos produtos, caso não haja qualquer irregularidade.

**11.7 –** O recebimento não exime a **DETENTORA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

**12 – FORMA DE PAGAMENTO**

**12.1 –** O pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias contados a partir da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, diretamente no Banco do Brasil S.A., em conta corrente da **DETENTORA**, o que será feito após o aceite pela Nutricionista, que se dará em 03 (três) dias do recebimento dos documentos fiscais.

**12.1.1 –** Conforme legislação vigente, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**12.2 –** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções;

**12.2.1 –** A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Reginópolis.

**12.3 –** Para efeito de pagamento, a **DETENTORA** encaminhará os documentos de cobrança para a Nutricionista.

**12.4 –** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **DETENTORA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada para a Nutricionista no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**12.4.1 –** Caso a **DETENTORA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**12.5 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou, se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

**12.6 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

**13 – SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**13.1 –** Ficará impedida de licitar e contratar, nos termos da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

**13.2 –** A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução nº 001/2021, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

**14 – AMOSTRAS**

**14.1 –** As empresas vencedoras da fase de lances deverão apresentar, conforme solicitação, no prazo de 03 (três) dias úteis: 02 (duas) amostras dos produtos ofertados em suas embalagens originais, acompanhada da ficha técnica assinada pelo responsável técnico competente, laudo bromatológico emitido por laboratórios devidamente credenciados, emitido há no máximo 365 dias, Registro do produto no Ministério da Agricultura e/ou Comunicado de Início de Fabricação, conforme legislação vigente e de acordo com descrito no Anexo I – Termo de Referência.

**14.2 –** Todas as amostras e documentações técnicas deverão ser apresentadas, com a Razão Social da empresa vencedora do item respectivo, sendo os itens devidamente etiquetados com seu número correspondente.

**14.3 –** As amostras apresentadas não serão devolvidas, pois serão analisadas pela Nutricionista da Cozinha Piloto, que elaborará laudo acerca da aceitabilidade dos gêneros, de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I deste Edital.

**14.4 –** A análise das amostras será conforme determina a Resolução nº 38 do FNDE de 16/07/2009, Art. 25, as amostras serão analisadas através de testes organolépticos efetuados pela equipe técnica responsável pela alimentação escolar do Municipio de Reginópolis e após a análise será emitido um laudo aprovando ou reprovando o produto.

**15 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**15.1** – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**15.2** – Das sessões públicas de processamento deste Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

**15.3** – O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Reginópolis e no endereço eletrônico www.reginopolis.sp.gov.br.

**15.4** – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**15.5** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**REGINÓPOLIS, 14 DE SETEMBRO DE 2021.**

**RONALDO DA SILVA CORREA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2021**

**1 – OBJETO:**

**1.1** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**1.2 – DO ACONDICIONAMENTO:**

**1.2.1 –** Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues em embalagem original do fabricante, lacrada, devidamente identificada com a descrição e a quantidade do material contido, com rótulo próprio mencionando a sua composição, os dados do fabricante e contendo seus números de registro nos órgãos competentes e em perfeito estado de conservação, sem sinais de violação, umidade ou aderência ao produto, bem como sem nenhum dano (amassados, rasgos, sujeira, dentre outros).

**1.2.2 –** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, de forma a garantir-lhes a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

**1.3 – DO PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS:**

**1.3.1 –** O prazo mínimo de validade dos produtos deverá observar o previsto no quadro constante no subitem nº 4 deste Termo de Referência.

**2 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**2.1 –** A entrega do objeto deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data de emissão da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**.

**2.1.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**2.2 –** Caberá a **DETENTORA**:

**2.2.1 –** Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive os decorrentes de devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital;

**2.2.2 –** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por este Município de Reginópolis;

**2.2.3 –** Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal) durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**2.2.4 –** Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para a descarga, para a movimentação e para a efetiva entrega dos produtos a este Município de Reginópolis;

**2.2.5 –** Aceitar nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões no objeto, nos termos do artigo 65, § 1°, da Lei Federal n° 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

**2.2.6 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

**2.2.6.1 –** Eventuais requerimentos de substituição de marca deverão ser protocolados pela **DETENTORA**, antes do vencimento do prazo de entrega, para serem submetidos à análise da equipe técnica do Município de Reginópolis e, posteriormente, à decisão da autoridade competente;

**2.2.6.2 –** Os requerimentos em questão devem ser acompanhados de justificativa, da indicação de nova marca, com caraterísticas equivalentes ou superiores àquela proposta durante o certame licitatório e dos documentos comprobatórios, tais como catálogos, fichas técnicas e etc.;

**2.2.7 –** Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade;

**2.2.8 –** Arcar com as despesas decorrentes de ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto da Ata de Registro de Preços, quando necessário, nos termos do artigo 75 da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

**2.2.9 –** Observar, durante o prazo de vigência e o fornecimento do objeto, o disposto nos artigos 18, 26 e 66 da Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

**2.3 –** O objeto deverá ser entregue observando-se as seguintes condições:

**2.3.1 –** Local de entrega: Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro.

**2.3.2 –** Horário de recebimento: das 08h00 às 12h00 e das 13h30 às 17h00.

**3 – DO RECEBIMENTO:**

**3.1 –** O recebimento definitivo não exime a **DETENTORA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança do objeto.

**3.2 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Reginópolis, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**3.2.1 –** Rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, determinando sua substituição;

**3.2.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**3.3 –** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela **DETENTORA** da notificação, por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**4 – ITEM, DISCRIMINAÇÃO, UNIDADE DE FORNECIMENTO, QUANTIDADE, PREÇOS ESTIMADOS E REDUÇÕES MÍNIMAS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE DE FORNECIMENTO** | **QUANTIDADE** | **PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES (R$)** |
| 1 | ABACAXI - Abacaxi tamanho médio- O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas. | UN | 200 | 7,13 | 0,05 |
| 2 | ABOBORA MENINA - De primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 600 | 4,93 | 0,04 |
| 3 | ACELGA - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | MC | 1000 | 6,65 | 0,05 |
| 4 | ACHOCOLATADO EM PÓ vitaminado com no mínimo 75% cacau: De 1 kg. Teor reduzido de açúcar, alto rendimento. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, vitaminas e minerais, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 1000 | 41,78 | 0,31 |
| 5 | AÇUCAR CRISTAL 5KG - Contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 900 | 18,57 | 0,14 |
| 6 | ADOÇANTE LIQUIDO - A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 200ml. | UN | 12 | 4,80 | 0,04 |
| 7 | ALFACE CRESPA OU LISA - Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 2000 | 6,23 | 0,05 |
| 8 | ALFAJOR INTEGRAL 40g: Sabores: brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g. | UN | 6000 | 4,10 | 0,03 |
| 9 | ALHO - Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 220 | 30,95 | 0,23 |
| 10 | ALMONDEGA DE CARNE BOVINA, COZIDA, CONGELADA IQF - Pesando 22g a unidade, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente de 1 a 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 12kg. | KG | 2000 | 34,93 | 0,26 |
| 11 | AMIDO DE MILHO - Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | KG | 100 | 9,13 | 0,07 |
| 12 | ARROZ AGULHINHA TIPO I - 5 KG - Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6.O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência.Embalagem primaria: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco) kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 2000 | 25,47 | 0,19 |
| 13 | AVEIA EM FLOCOS - 500GR - Em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | UN | 400 | 5,83 | 0,04 |
| 14 | AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 500 ml. | UN | 90 | 24,47 | 0,18 |
| 15 | BANANA NANICA - De primeira. Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira. | KG | 4500 | 4,93 | 0,04 |
| 16 | BARRA DE CEREAL - Sabores diversos contendo aproximadamente: fibra a 1 g e energia de 98 calorias. Embalagem primaria: embalada individualmenteem filme BOPP metalizado (single pack) pesando de 20 a 25g. Com validade superior a 6 meses do dia da entrega. | UN | 8000 | 1,91 | 0,01 |
| 17 | BATATA DOCE - Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 600 | 4,28 | 0,03 |
| 18 | BATATA PALHA - Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | KG | 800 | 22,17 | 0,17 |
| 19 | BATATA - Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 2000 | 5,60 | 0,04 |
| 20 | IOGURTE - Iogurte com preparado de fruta 175g, sabores diversos: açaí com banana, açaí com morango, frutas vermelhas, coco, morango, abacaxi e salada de frutas. Conservado entre 1 e 10 graus centígrados, acondicionado em pote de plástico com tampa lacre, contendo 175ml. | UN | 17200 | 2,47 | 0,02 |
| 21 | BERINJELA - Caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 50 | 5,00 | 0,04 |
| 22 | BETERRABA - De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 400 | 5,20 | 0,04 |
| 23 | BISCOITO DE AVEIA E MEL - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 400g até 1kg, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. | KG | 500 | 19,20 | 0,14 |
| 24 | BISCOITO DE POLVILHO reduzido em açúcares, gorduras e sódio: Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação. | KG | 2000 | 34,98 | 0,26 |
| 25 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 1200 | 5,37 | 0,04 |
| 26 | BISCOITO DOCE SABORES (CHOCOLATE E LEITE) - Formulado a partir de matéria prima selecionada, contem glúten. Embalagem primaria: com peso líquido de 30gr cada. Embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelãoreforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes. | PCT | 5000 | 2,40 | 0,02 |
| 27 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE - Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias | KG | 600 | 14,00 | 0,11 |
| 28 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias. | KG | 600 | 13,75 | 0,10 |
| 29 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - 400 GRAMAS - Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 500 | 5,03 | 0,04 |
| 30 | BRÓCOLIS - Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | UN | 800 | 8,63 | 0,06 |
| 31 | CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - 500 GRAMAS - Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso liquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade. | PCT | 800 | 9,73 | 0,07 |
| 32 | CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO) - Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem. | KG | 2250 | 44,10 | 0,33 |
| 33 | CARNE BOVINA MOÍDA (MUSCULO OU ACEM) - Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem. | KG | 2400 | 37,27 | 0,28 |
| 34 | CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA (NUGGETS DE PEIXE) - Em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substancias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária: plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, capacidade de acondicionamento 2,5 kgs. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg. | KG | 1500 | 27,65 | 0,21 |
| 35 | CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) - Charque ponta de agulha, pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. 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 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 600 | 41,30 | 0,31 |
| 36 | CARNE DE PANELA EM CUBOS (MÚSCULO TRASEIRO) - Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, resfriada, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual n° 12486 de 20/10/78, portaria n° 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução n°23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. | KG | 2250 | 36,63 | 0,27 |
| 37 | CATCHUP - Embalagem de 1 kg contendo tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, aromatizantes e conservantes sorbato de potássio. Prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote. | KG | 25 | 9,97 | 0,07 |
| 38 | CEBOLA - Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 1200 | 5,05 | 0,04 |
| 39 | CENOURA EXTRA - Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 1500 | 4,68 | 0,04 |
| 40 | CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) - Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 800 | 4,70 | 0,04 |
| 41 | CHUCHU - Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 300 | 5,58 | 0,04 |
| 42 | COLORIFICO NATURAL - Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | PCT | 150 | 6,50 | 0,05 |
| 43 | COMPOSTO LACTEO COM AÇUCAR E MALTODEXTRINA - Sabores: cacau, morango e maçã, banana e mamão, rico em vitaminas e minerais (ferro, cobre, iodo, zinco, manganês e magnésio). Teor de leite em pó integral mínimo 51%. Embalagem primaria de polipropileno aluminizado de 1 ou 2kg, O produto deverá conter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. | KG | 2000 | 32,47 | 0,24 |
| 44 | COOKIE DIET - Zero açúcar, para a dieta controlada de açúcares, sabores de coco, amêndoa e castanha. Peso líquido de 150g. Embalagem contendo informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote. | KG | 300 | 57,47 | 0,43 |
| 45 | COXINHA DA ASA DE FRANGO, COZIDA, ASSADA E CONGELADA - Proporção natural 100 gramas. Não contém glúten.Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg. | KG | 1500 | 31,83 | 0,24 |
| 46 | CORTE CONGELADO DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA - SEM TEMPERO - De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF. | KG | 2000 | 15,45 | 0,12 |
| 47 | COXA E SOBRECOXA FRANGO TEMPERADA, ASSADA, CONGELADA, SEM OSSO E SEM PELE EM CUBOS 25MM - Cortes resfriados de frango (coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, fécula de mandioca, amido de arroz, maltodextrina de milho, dextrose de milho, estabilizante polifosfato de sódio (ins 452i). Não contém glúten. Com registro no sif/dipoa. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg. | KG | 2000 | 34,00 | 0,26 |
| 48 | COUVE FLOR - :De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livres de corpos estranhos aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | BAND | 800 | 9,75 | 0,07 |
| 49 | COUVE MANTEIGA - Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxico individual e entregue em caixa monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 800 | 6,25 | 0,05 |
| 50 | CARNE DE AVES MOÍDA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA(CHIKENS COM LEGUMES) - Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha). Validade de 6 meses a -18ºc. Embalagem primária: pebd impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg. | KG | 2000 | 23,95 | 0,18 |
| 51 | CARNE DE FRANGO TIPO FILEZINHO, TEMPERADO, EMPANADO, PRÉ-FRITO, COZIDO E CONGELADO - com registro no SIF/DIPOA, embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto, rótulo de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 04 meses no ato da entrega, embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg. | KG | 2000 | 27,50 | 0,21 |
| 52 | ERVILHA EM CONSERVA - Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado. Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 20 | 22,93 | 0,17 |
| 53 | POLPA DE TOMATE CONCENTRADA 2 KG - produto resultante da concentração da polpa de tomate por processos tecnológicos, 100% tomate, preparado com frutos maduros selecionados, não contem glúten, brix mínimo de 25, aspecto pasta homogênea e consistente, isento de fermentação, sujidades e outros materiais estranhos, acondicionados em embalagens tipo bag/sache, validade mínima de 18 meses. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. | UN | 700 | 36,30 | 0,27 |
| 54 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA E MOÍDA - PCT 500 GR - Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 200 | 4,37 | 0,03 |
| 55 | FARINHA DE MILHO - Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 100 | 4,73 | 0,04 |
| 56 | FARINHA DE TRIGO - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | KG | 300 | 4,17 | 0,03 |
| 57 | FEIJÃO CARIOCA TIPO I - 02 KG - Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 900 | 18,17 | 0,14 |
| 58 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 200 | 3,80 | 0,03 |
| 59 | FILÉ DE PEIXE EMPANADO - Polaca do alasca – cortes de filé de peixe temperado, empanado e congelados em formatos padronizados. Embalagem primaria peso impresso, sistema plástico termossoldado, transparentes e atóxicos, capacidade de acondicionamento 1 kg. Embalagem secundaria caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade para 10 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. | KG | 1500 | 42,25 | 0,32 |
| 60 | FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO - Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 700 | 18,83 | 0,14 |
| 61 | FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO COM CHOCOLATE - : Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 700 | 19,30 | 0,14 |
| 62 | FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR - Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | KG | 50 | 19,83 | 0,15 |
| 63 | FUBÁ DE MILHO - KG - Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 900 | 5,20 | 0,04 |
| 64 | GELATINA DIET - Zero açucares, para dieta controlada, Sabores diversos. Embalagem de no máximo 15 g. validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e a marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. | UN | 100 | 3,17 | 0,02 |
| 65 | GELATINA EM PÓ - 30 GR - Embalagem de 30g, não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 2000 | 1,60 | 0,01 |
| 66 | GOIABA - Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho MÉDIO. | KG | 900 | 6,85 | 0,05 |
| 67 | KIBE DE CARNE BOVINA DE 50G - O produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primaria de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração.Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos, durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. | KG | 800 | 30,33 | 0,23 |
| 68 | KIWI - Unidade pesando aproximadamente 70 g cada. Firmes íntegros, sem pontos, macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | KG | 200 | 21,35 | 0,16 |
| 69 | LARANJA PERA - Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 900 | 3,70 | 0,03 |
| 70 | LEITE AROMATIZADO UHT, ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, cacau em pó e estabilizante, CONTÉM LACTOSE. Embalagem primária: papel cartonado Tetra Prisma Asseptic de 200ml, reembalado em caixas contendo 24 unidades. Validade 180 dias. O produto deverá conter Registro no SIF e estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA n26, de 12 de junho de 2007 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Aromatizado. | LT | 12500 | 2,30 | 0,02 |
| 71 | LEITE IN NATURA - Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | LT | 9000 | 4,73 | 0,04 |
| 72 | LEITE ZERO LACTOSE - Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses.Leite Integral, Enzima Lactase, Vitamina C (ácido ascórbico), Ferro (pirofosfato de sódio), Zinco (sulfato de zinco), Vitamina D (colecalciferol), Vitamina A (acetato de retinila). | LT | 80 | 6,33 | 0,05 |
| 73 | LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA - Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | LT | 2000 | 4,87 | 0,04 |
| 74 | LIMÃO - Taiti de Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 150 | 5,20 | 0,04 |
| 75 | MAÇA FUJI - Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 5000 | 8,90 | 0,07 |
| 76 | MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 700 | 2,73 | 0,02 |
| 77 | MACARRÃO DE SÊMOLA C/ OVOS TIPO ESPAGUETE - 500 GRAMAS - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 1600 | 2,53 | 0,02 |
| 78 | MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 300 | 2,70 | 0,02 |
| 79 | MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO - | PCT | 1000 | 2,63 | 0,02 |
| 80 | MAIONESE - Embalagem de 1 kg, contendo água, óleo vegetal, amido modificado de milho, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, acidulante: ácido lático e ácido cítrico, antioxidantes EDTA de sódio e cálcio, isento de glúten e sem lactose. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega. | KG | 60 | 7,50 | 0,06 |
| 81 | MAMÃO FORMOSA - Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 2500 | 5,80 | 0,04 |
| 82 | MANDIOCA - Tipo branco ou amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 600 | 6,63 | 0,05 |
| 83 | MANDIOQUINHA - Tipo amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 500 | 11,25 | 0,08 |
| 84 | MANTEIGA COM SAL EMBALAGEM 400G - Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 400g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | POTE | 2300 | 20,63 | 0,15 |
| 85 | MELANCIA - Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 3000 | 3,33 | 0,02 |
| 86 | MELÃO - MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 2500 | 5,88 | 0,04 |
| 87 | MILHO PARA CANJICA 500G - Milho em grãos limpos e selecionados para canjica, novo, acondicionado em embalagem plástica, com no máximo 15 % de umidade. | KG | 150 | 8,13 | 0,06 |
| 88 | MILHO PARA PIPOCA - Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | KG | 400 | 8,27 | 0,06 |
| 89 | MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA 2 KG - | LATA | 200 | 23,27 | 0,17 |
| 90 | MINI BOLO RECHEADO - Mini bolo recheado, sabores: chocolate c/ rech. chocolate, baunilha c/ rech. morango com polpa de fruta, chocolate c/ rech. doce de leite, baunilha c/ rech. chocolate, laranja c/ rech. doce de goiaba com polpa de fruta, baunilha c/ rech. e coberto de chocolate e abacaxi c/ rech. abacaxi com polpa de fruta, embalagem primária de 50 a 60g, secundaria contendo 90 unidades, validade mínima 120 dias conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. | UN | 8000 | 3,05 | 0,02 |
| 91 | MINI BOLO INTEGRAL - Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e acidofolico, acucar, ovo, gordura vegetal de palma, acucar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio, conservadores: propionato e acidosorbicoe aroma identico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias. | UN | 12000 | 3,75 | 0,03 |
| 92 | MORANGO - In natura, fruta, fisiologicamente desenvolvida, firme, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200 g cada. | KG | 400 | 25,98 | 0,19 |
| 93 | NHOQUE DE SOJA, COZIDO E CONGELADO - Sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg. | KG | 1000 | 31,13 | 0,23 |
| 94 | OLEO DE SOJA VEGETAL 900ML - Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 1800 | 8,47 | 0,06 |
| 95 | ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 85g. | PCT | 130 | 8,47 | 0,06 |
| 96 | OVOS C/ 12 UNIDADES - Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente. | DUZ | 2500 | 9,80 | 0,07 |
| 97 | PÃO DE LEITE - 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitarias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | KG | 4000 | 13,68 | 0,10 |
| 98 | PÃO DE MEL (SABORES TRADICIONAL, BRIGADEIRO E MORANGO E CHOCOLATE BRANCO) - | UN | 5000 | 3,93 | 0,03 |
| 99 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO - sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal. Informações Nutricionais, por porção de 90g: VE 278, carboidratos 30g, proteínas 6g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 5g e sódio 206mg. Peso unitário de 90 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | KG | 3000 | 21,63 | 0,16 |
| 100 | PÃO DOCE - Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | KG | 4500 | 14,73 | 0,11 |
| 101 | PÃO FRANCES - Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | KG | 9750 | 12,58 | 0,09 |
| 102 | PEITO DE FRANGO - Congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem. | KG | 1000 | 18,50 | 0,14 |
| 103 | PEPINO JAPONÊS - Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 800 | 6,13 | 0,05 |
| 104 | PERA - De 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 4000 | 12,35 | 0,09 |
| 105 | PIMENTÃO - Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 50 | 8,50 | 0,06 |
| 106 | POLPA DE FRUTA ABACAXI - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 250 | 14,16 | 0,11 |
| 107 | POLPA DE FRUTA ACEROLA - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 200 | 13,99 | 0,10 |
| 108 | POLPA DE FRUTA CAJU - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 200 | 14,24 | 0,11 |
| 109 | POLPA DE FRUTA GOIABA - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 200 | 13,93 | 0,10 |
| 110 | POLPA DE FRUTA LIMÃO - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 150 | 14,31 | 0,11 |
| 111 | POLPA DE FRUTA TANGERINA - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 150 | 14,93 | 0,11 |
| 112 | POLPA DE FRUTA MARACUJÁ - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 250 | 17,04 | 0,13 |
| 113 | POLPA DE FRUTA MORANGO - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 150 | 18,31 | 0,14 |
| 114 | POLPA DE FRUTA UVA - Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. | KG | 200 | 17,84 | 0,13 |
| 115 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Queijo fatiado em embalagem de 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento. | KG | 2000 | 33,63 | 0,25 |
| 116 | REPOLHO BRANCO - Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástica com aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 1000 | 4,48 | 0,03 |
| 117 | REQUEIJÃO CREMOSO 500G - Requeijão cremoso de 500 g, leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite. | POTE | 800 | 15,50 | 0,12 |
| 118 | MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE MINGAU - De chocolate trufado, enriquecido com 11 vitaminas, 7 minerais e fibras, embalagem de 2kg. | KG | 500 | 22,85 | 0,17 |
| 119 | MISTURA PARA O PREPARO DE SOBREMESA SAGU DE UVA - Ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega. | KG | 500 | 22,67 | 0,17 |
| 120 | MOSTARDA - Embalagem de 1 kg, contendo água, vinagre, mostarda, sal, corantes naturais, cúrcuma e páprica. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto. | KG | 35 | 11,63 | 0,09 |
| 121 | SAL REFINADO - Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | KG | 500 | 2,08 | 0,02 |
| 122 | SARDINHA EM LATA - 250 GRAMAS - Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | LATA | 300 | 6,80 | 0,05 |
| 123 | SNACK DE CEREAIS - | PCT | 18000 | 2,70 | 0,02 |
| 124 | TANGERINA - De 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 1000 | 5,55 | 0,04 |
| 125 | TOMATE SALADA - Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 4000 | 6,85 | 0,05 |
| 126 | TRIGO PARA KIBE - Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | KG | 400 | 8,13 | 0,06 |
| 127 | VAGEM TIPO MACARRÃO - Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 300 | 16,85 | 0,13 |
| 128 | VINAGRE - Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 300 | 3,87 | 0,03 |
| 129 | PREPARO LIQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA, ADOÇADO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS 5L - Sabores: abacaxi, laranja, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva. Contendo suco concentrado ou polpa de fruta, açúcar, aroma da fruta, ácido cítrico, benzoato de sódio, com adição de vitaminas (A, D3, B1, B2 e C) e minerais (Ferro e Zinco). Rendimento mínimo 1:6. O produto deverá estar devidamente registrado no órgão competente. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Embalagem: Galão de 05 litros. | LT | 4000 | 16,40 | 0,12 |
| 130 | DOCE CREMOSO POTE 50G - sabores: abóbora c/ coco, chocolate c/ coco, cocada cremosa, doce de leite, doce de leite com chocolate e goiabada cremosa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. | UN | 5000 | 2,18 | 0,02 |
| 131 | CARNE SUÍNA TIPO LOMBO, TEMPERADO, EMPANADO, FRITO, COZIDO E CONGELADO. - Embalagem primaria: plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxico, capacidade de acondicionamento 2,5kg. Embalagem secundaria: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10kg | KG | 2000 | 34,70 | 0,26 |
| 132 | PÃO TIPO TORTILHA 500G. - Ingredientes: água, mix especial sem glúten (amido de mandioca, farinha de mandioca e/ou farinha de arroz, óleo de soja, soro de leite e sal), ovos e estabilizante goma xantana. Não contém glúten. 100% natural. Pacote contendo 10 unidades de 45g. Validade 120 dias. | PCT | 1200 | 15,37 | 0,12 |
| 133 | SNACK ASSADO DE ARROZ, SOJA E LEGUMES, SABOR QUEIJO. - Snack assado de arroz, soja e legumes, sabor queijo, não contendo soja transgênica, sem glúten e zero gorduras trans, pacotes de 25 gramas. | PCT | 15000 | 3,12 | 0,02 |
| 134 | CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO) - Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem. | KG | 750 | 44,10 | 0,33 |
| 135 | CARNE BOVINA MOÍDA (MUSCULO OU ACEM) - Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem. | KG | 800 | 37,27 | 0,28 |
| 136 | CARNE DE PANELA EM CUBOS (MÚSCULO TRASEIRO) - Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, resfriada, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual n° 12486 de 20/10/78, portaria n° 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução n°23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. | KG | 750 | 36,63 | 0,27 |
| 137 | Pão de queijo congelado, sem glúten e sem gordura trans; Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, óleo de soja, leite, queijo e sal. Informações Nutricionais, por porção de 90g: VE 278, carboidratos 30g, proteínas 6g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 5g e sódio 206mg. Peso unitário de 90 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 04 meses de validade. | KG | 1000 | 21,63 | 0,16 |
| 138 | PÃO DOCE - Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | KG | 1500 | 14,73 | 0,11 |
| 139 | PÃO FRANCES - Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | KG | 3250 | 12,58 | 0,09 |

Com relação aos itens, se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

**ANEXO II**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021**

**PROCESSO N° 102/2021**

O **MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS**, CNPJ nº 44.556.033/0001-98, com sede administrativa na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Bairro Centro – CEP 17.190-019 – Reginópolis – SP, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, **SENHOR RONALDO DA SILVA CORREA**, portador da cédula de identidade RG nº 45.119.658-2, emitido pela Secretaria da Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 347.755.538-44, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S),** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA (S):**

**DETENTORA 1**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**DETENTORA 2**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 –** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1 –** O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses**, com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Reginópolis.

**CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

**3.1 –** Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

**3.1.1 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

**3.2 –** Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

**3.3 –** Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**3.4 –** Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto licitado, tais como, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, carga e descarga, transportes e fretes referentes às entregas dos produtos, inclusive os decorrentes de devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital;

**3.4.1 –** As entregas deverão ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Reginópolis.

**3.5 –** Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO**.

**3.6 –** Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**3.7 –** A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

**CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

**4.1 –** Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

**4.2 –** Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

**4.3 –** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**5.1 –** Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a Senhora Cláudia Braga Capossi, Nutricionista e CPF nº 304.157.918-98.

**5.1.1 –** No desempenho de suas atividades é assegurado a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

**CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES**

**6.1 –** Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02 e na Resolução nº 001/2021, de 04 de janeiro de 2021, do **MUNICÍPIO,** que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

**6.2 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**6.3 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**7.1 –** Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

**a)** Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021** e seus Anexos;

**b)** Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021**.

**7.2 –** A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

**CLÁUSULA OITAVA – FORO**

**8.1 –** O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**8.2 –** Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Reginópolis, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

**P/ MUNICÍPIO**

**P/ DETENTORA(S)**

**TESTEMUNHAS**:

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

**NOME NOME**

**RG Nº RG Nº**

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Reginópolis, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA**

**OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Reginópolis.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO V**

**MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO)**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Reginópolis, **DECLARO**, sob as penas da lei:

**a)** Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** Que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos conheço na íntegra;

**d)** Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao Município de Reginópolis, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução da Ata de Registro de Preços serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo;

**e)** Para o caso de empresas em recuperação judicial: estar ciente de que no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços deverei apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**f)** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: estar ciente de que no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços deverei apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Reginópolis, **DECLARO**, sob as penas da lei, especialmente do artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

**a)** a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**b)** a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**c)** o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**d)** o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

**e)** o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

**f)** o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

**I –** prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

**II –** comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

**III –** comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

**IV –** no tocante a licitações e contratos:

**a)** frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

**b)** impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

**c)** afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

**d)** fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

**e)** criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

**f)** obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

**g)** manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

**V –** dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VII**

**RESOLUÇÃO Nº 001/2021**

Fixa regras destinadas a regulamentar a aplicação de sanções e as hipóteses de rescisão contratual, além de definir competências na condução dos processos administrativos sancionatórios, no âmbito do Município de Reginópolis.

O Município de Reginópolis, no exercício de suas atribuições legais:

Considerando a competência para expedir normas destinadas à realização de seus procedimentos licitatórios;

Considerando a necessidade de regulamentar a aplicação de penalidades em casos de descumprimento de obrigações por seus fornecedores;

Considerando o que dispõem os artigos 77, 78, 79, 80, 81, 86, 87, 88, 109 e 115 da Lei nº 8.666/93, bem como os artigos 7º e 9º da Lei nº 10.520/02;

Considerando as competências atribuídas na Resolução nº 001/2020;

**RESOLVE:**

Art. 1º. Este instrumento visa regulamentar a aplicação de sanções e as hipóteses de rescisão contratual, além de definir competências na condução dos processos administrativos sancionatórios inerentes aos procedimentos de compras e de contratação de serviços e obras de engenharia, bem como nos casos de dispensa e inexigibilidade de licitação e outros que tratem do estabelecimento de obrigações entre este Município de Reginópolis.

Art. 2º. Nos casos de inexecução parcial ou total do contrato ou de descumprimento de quaisquer obrigações por parte das contratadas ou de quem mantenha vínculo obrigacional para com este Município de Reginópolis, respeitados o contraditório e a ampla defesa e mediante instauração de procedimento administrativo sancionatório, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, nos termos, respectivamente, dos incisos I a IV do artigo 87 da Lei nº 8.666/93:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

§ 1º - Em se tratando de pregão, a penalidade prevista no inciso III poderá ser de até 5 anos, nos termos previstos no artigo 7º da Lei nº 10.520/02, aplicando-se, ainda, subsidiariamente, as normas estabelecidas na Lei nº 8.666/93, nos termos do artigo 9º daquele diploma legal.

§ 2º - As sanções previstas nos incisos I, III, IV e § 1º deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, garantido o contraditório e a ampla defesa, sem embargo da hipótese prevista no § 6º do artigo 7º desta Resolução.

§ 3º - O valor correspondente à multa aplicada deverá ser descontado dos montantes retidos preventivamente nos termos do artigo 4º e, quando houver, da caução prestada, nesta ordem.

§ 4º - Havendo mais de uma modalidade de garantia da execução contratual, a caução em dinheiro será executada preferencialmente às outras modalidades.

Art. 3º. As sanções previstas nesta Resolução serão aplicadas na seguinte conformidade:

I – os casos de descumprimento contratual de natureza leve e de menor potencial ofensivo, nos quais a contratada (ainda que tenha adotado medidas corretivas) mereça ser repreendida e/ou alertada de que a reincidência implicará penalidade de maior gravame, ensejarão advertência;

II - o atraso injustificado na execução do contrato de prestação de serviços, na execução de obra ou na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado:

a) de 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias corridos;

b) superados os 15 (quinze) dias corridos, a partir do 16º a multa será de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30 (trinta) dias corridos e aplicada em acréscimo à da alínea “a”;

c) após 30 (trinta) dias corridos, fica caracterizada a inexecução parcial ou total, conforme o caso, aplicando-se o disposto no inciso III, cumulativamente a este.

III – a inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, relacionadas quer à entrega do objeto, quer à de documentos exigidos no edital, submeterá a contratada:

a) aplicação de multa correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

IV – a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Reginópolis caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

a) multa de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor do contrato; ou,

b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim;

c) impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos. Caso a modalidade adotada tenha sido o pregão, aplicar-se-á o disposto no §1º do artigo 2º desta Resolução.

V – a entrega de documentação falsa, o retardamento imotivado da execução contratual, o comportamento inidôneo e a fraude, trabalhista ou fiscal, implicarão a emissão da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, a quem lhe der causa, observado o disposto no inciso IV e §3º do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

§ 1º - O atraso de que trata o inciso II será contado a partir do primeiro dia útil de expediente deste Município de Reginópolis, subsequente ao término do prazo estabelecido para entrega do material, execução da obra ou do serviço, até o dia anterior à sua efetivação.

§ 2º - Configurada a prática de ilícito durante o certame ou execução contratual (inciso V), será encaminhada nota de conhecimento ao Ministério Público Estadual.

Art. 4º. Caracterizado o atraso injustificado da obrigação ou a inexecução parcial, o Município de Reginópolis reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

§ 1º - Caso o Município de Reginópolis decida pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada corrigido pelo IPC-FIPE.

§ 2º - Poderá o Município de Reginópolis converter a multa aplicada em advertência, caso o valor afigure-se ínfimo, assim considerados aqueles inferiores a 10 (dez) UFESPs.

Art. 5º. O pedido de prorrogação para a execução do objeto deve ser apresentado, com as devidas justificativas, dentro dos prazos fixados pelo Município de Reginópolis, em edital, contrato ou documento equivalente.

Art. 6º. O material não aceito e/ou o serviço executado em desacordo com o estipulado deverá ser substituído ou corrigido dentro do prazo fixado, contado do recebimento da comunicação da recusa.

Parágrafo único – A ausência de regularização do objeto dentro do prazo determinado ensejará a aplicação das sanções previstas na presente Resolução, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido.

Art. 7º. As competências para condução do procedimento administrativo, configuração da infração, notificação da contratada e aplicação de sanções são definidas na seguinte conformidade:

I – a instauração do procedimento administrativo sancionatório se dá mediante comunicação do gestor do contrato, ou de quem tenha a responsabilidade pelo acompanhamento da execução contratual;

II – uma vez instaurado o procedimento administrativo, notificará os responsáveis para apresentação de defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis, nos termos e para os fins do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;

III – rejeitada a defesa, aplicará a sanção nos termos da legislação vigente;

IV - da decisão que aplicar penalidade cabe recurso à autoridade sancionadora, no prazo de 5 dias úteis a contar da intimação do ato; a qual poderá reconsiderar sua decisão, em idêntico prazo, ou fazê-lo subir ao Prefeito Municipal, devidamente instruído, para apreciação e julgamento;

V – na contagem dos prazos para defesa prévia e recurso, sempre em dias úteis, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término, somente iniciando ou vencendo em dias de expediente no Município de Reginópolis.

§ 1º – a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, cominada ou não com outras penalidades, observará as disposições contidas no inciso IV e § 3º do artigo 87 da Lei nº 8.666/93, e será de competência exclusiva do Prefeito Municipal, a quem o procedimento administrativo instaurado deverá ser encaminhado devidamente instruído;

§ 2º - A intimação dos atos referidos nos incisos II (defesa prévia), III (aplicação de sanção) e IV (julgamento do recurso) deste artigo será feita mediante expedição de ofício ao(s) responsável(eis) relacionado(s) no Termo de Ciência e de Notificação, por meio do(s) endereço(s) eletrônico(s) nele indicado(s), o(s) qual(is) deve(m) ser mantido(s) atualizado(s) para os fins a que se destina(m).

§ 3º - O recurso de que trata o inciso IV deste artigo terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir apenas o efeito devolutivo, exclusivamente para a penalidade que envolver a interrupção ou suspensão da execução contratual.

§ 4º - Nos casos de aceitação da defesa prévia, de juízo de retratação pela autoridade sancionadora ou de provimento do recurso, dar-se-á continuidade à execução contratual, mesmo na hipótese em que eventualmente a mesma tenha sido suspensa ou interrompida preventivamente.

§ 5º - Independentemente da instauração de procedimento administrativo sancionatório, o Município de Reginópolis poderá determinar, mediante comunicação expressa dos responsáveis indicados no Termo de Ciência e de Notificação, a suspensão preventiva e imediata do contrato, quando presentes indícios de que sua continuidade possa acarretar encargo, prejuízo ou dano que supere o direito do contratado permanecer na execução.

§ 6º - Quando as sanções previstas no artigo 2º não forem aplicadas pelo Prefeito Municipal, a ele será dada ciência do apenamento, após transcorrido o prazo sem a interposição de recurso e antes da fase de execução da decisão.

Art. 8º. Decorridos 30 (trinta) dias da notificação para recolhimento da multa, não ocorrendo a quitação, serão adotadas as medidas para a inscrição do devedor na Dívida Ativa do Município para a cobrança judicial.

Art. 9. As disposições contidas na presente Resolução não impedem que a Prefeito Municipal decida pela rescisão do contrato, quando verificadas as hipóteses contidas nos artigos 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93, tampouco pelo ajuizamento de ações de ressarcimento na esfera civil.

Art. 10. A presente Resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos ou os instrumentos equivalentes.

Art. 11. Infrutífera a intimação a que se refere o § 2º do artigo 7º, sua repetição será efetuada por meio do DOM, por 03 (três) vezes consecutivas.

Art. 12. Os casos omissos serão solucionados pelo Prefeito Municipal mediante a aplicação das regras dispostas em norma geral.

Art. 13. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Resolução nº 001/2020, bem como outras disposições regulamentares a ela contrárias.

Reginópolis, 04 de janeiro de 2021.

Ronaldo da Silva Correa

Prefeito Municipal de Reginópolis